



Menu

2. april – 27. mai

*

Entrées



Langoustine, ail, piment, basilic, mayonnaise & citron

Jomfruhummer, hvidløg, chili, basilikum, mayo & citron



Norway lobster, garlic, chili, basil, mayo & lemon

125,-

*

Asperges vertes, œuf, persil, pain grillé & cresson

Grønne asparges, æg, persille, toast & brøndkarse

Green asparagus, egg, parsley, toast & watercress



(veg) 75,-

*

Croustillant de joues de porc braisées, radis & raifort

Croustillant m. braiseret svinekæbe, radisse & peberrod

Croustillant w. braised pork cheeks, radish & horseradish



100,-

*

Plats Principaux

Moules marinières

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og persille

White wine stemaed blue mussels, cream & parsley

150 (+ frites 50,-)

Moules Mondays

Moules frites 125,-

Steak frites – Entrecôte avec frites, mayonnaise et salade verte

Steak Frites – Rib-eye steak med pommes frites, mayo, grøn salat & sauce

Rib-eye steak with fries, mayo, green salad & sauce

250,-

Risotto de printemps, carotte, asperges, parmesan & pousses de petits pois

Risotto med gulerod, asparges, parmesan & ærteskud

Risotto with carrot, asparagus & parmesan cheese

175,-

Turbot, aperges blanches, sauce hollandaise & herbes

Pighvar med hvide asparges & sauce hollandaise

Turbot with white aparagus & sauce hollandaise

250,-

Caille farcie au foie gras, abricots, romaine & sauce

Farseret vagtel med foie gras, abrikos, romaine salat & sauce

Foie gras stuffed quail, apricots, romaine salad & sauce

225,-

Fromage

Et udvalg af franske oste

Sélection de fromages français

A selection of french cheeses

100,-

*

Desserts

Cheesecake à la rhubarbe

Rabarber Cheesecake

Rhubarb Cheesecake

65,-

Glace à la menthe accompagnée de chocolat et ananas braisé

Mynte is med chokolade

Mint ice cream with chocolate

65,-

Menu degustation (tasting) (4 retter) 350,-

Menu déjeuner 12 – 15

Omelette aux fines herbes **125,-**

Salade Chèvre Chaud **125,-**

Croque Madame **125,-**

Moules Marinières **150,-**

Moules Frites **200,-**

Steak Frites m. salat **225,-**

Franske Oste **100,-**

Bobler

*

NV Crémant de Loire, Domaine Baumard, Loire **60,-/350,-**

NV Vieilles Vignes Grand Cru, Blancs de Noirs, André Roger, Aÿ Champagne **700,-**

NV Vieilles Vignes Rosé Grand Cru, pinot noir, André Roger, Aÿ Champagne **700,-**

2012 Rosé De Saignée, Premier Cru, Roger Brun, Aÿ, Champagne **650,-/1300,-**

NV Excellence, Gosset, Aÿ, Champagne, **700,-**

NV Cuvée di Mangan, Florence Duchêne, Cumières, Champagne, **600,-**

NV Les Cuteries, La Villessenières, Boursault, Champagne **600,-**

2006 Blanc de Blancs, Grand Cru, Duval Leroy, Vertus, Champagne, **700,-**



2014 Frisante, barbera-bonarda, La Stoppa, Trebbiolo, Emilia-Romagna, Italien **400,-**

Cider

*

NV Cidrerie du leguer, Cédric Le Bloas, Lannion, Bretagne **150,-**

Rosé

*

2015 Les Petit Jamelles, syrah, Languedoc **50,-/250,-**



2016 Pinot Noir, Fernand Engel, Alsace **350,-**

2016 Sancerre, Vincent Delaporte, Loire **400,-**

Hvidvin

*

2016 Sancerre, sauvignon blanc, Domaine Lucien Crochet, Loire **400,-**



2014 Cuvée blanc D'oeuf, Chenin Blanc, Chateau de Passavant, Anjou **250,-**

2015 Muscadet Sevre ét Maine sur lie, Muscadet, Julien Braud, Loire **300,-**

2016 Blanc d'Alsace, pinot blanc, Jossmeyer, Alsace **50,-/250,-**

2015 Riesling, Fernand Engel, Alsace **60,-/300,-**

2012 Hengst, Grand Cru, Riesling, Jossmeyer, Alsace **700,-**

2016 Le Bosquet, sauvignon blanc, Castel Nau, Languedoc **50,-/250,-**

2015 Bourgogne Blanc, chardonnay, Seigneurie des Posange, Bourgogne **60,-/300,-**

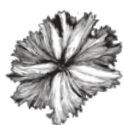
2014 La Roche-Vineuse, chardonnay, Syvaine & Alain Normand, Mâcon, Bourgogne **400,-**

2015 "Vaillons" 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis, Bourgogne **450,-**

2013 Montagne la Folie, chardonnay, Rully, Bourgogne **500,-**

2014 Les Frionnes, 1.er Cru, chardonnay, Vincent Prunier, Saint- Aubin, Bourgogne **600,-**

2011 Puligny-Montrachet, chardonnay, Amoit-Servelle, Bourgogne **700,-**



2014 EKAM, riesling & albarino, Castell Déncus, Spanien **300,-**

2013 Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Østrig **300,-**



2015 Muros Antigos, alvarinho, Anselmo Mendes, Portugal **250,-**

2014 Haus Klosterberg, riesling, Markus Molitor, Mosel, Tyskland **350,-**

2016 Clos Bellanne, marsanne-viognier-rousanne, Côtes du Rhone Villages Valréas **300,-**

NV Vihno do porto, forskellige druer fra Douro, Ferreira, Portugal **400,-**



Rødvin

*

2016, Pinot Noir, pinot noir, J. De Villebois, Loire **300,-**

2015 Maison Dieu, pinot noir, Domaine de Bellene, Bourgogne **90,-/450,-**

2013 Clos de la Mousse, pinot noir, Bouchard Père & Fils, Baune, Bourgogne **550,-**

2011 Les Carrières, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Ladoix, Bourgogne **600,-**

2011 Derrière Chez Edouard 1.er cru, pinot noir, Hubert Lamy, Saint Aubin, Bourgogne **700,-**

2008 Les Carelles 1er Cru, pinot noir, Jean Marc Bouley, Volnay, Bourgogne **800,-**

2015, Cote de Brouilly, gamay, Domaine Blain, Beaujolais **300,-**

2014 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **400,-**

2014 La Cave du Gigondas, grenache-mourvèdre-syrah, Terrissimo, Beaumes de Venise, Rhône
400,-

2016 Le Pavillon des Courtisanes, grenache-mourvèdre-syrah, Jean Luc Colombo, Cairanne, Rhône
350,-

2015 Crozes Hermitage, Yann Chave, Rhône **500,-**



2012 Terrasse du Diablo, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône **600,-**

2014 Télégramme, grenache-syrah-mourvèdre-cinsault, Domaine du Vieux Télégraphe, Château
Neuf-Du-Pape, Rhône **700,-**

2013 Améthyste, syrah, Vignobles Levet, Côte Rotie, Rhône **800,-**

2014 Les Muriers, pinot noir, Castel Nau, Languedoc **50,- /250,-**

2016 Les Grand Chemin Vieilles Vignes, carignan, Languedoc, **50,-/250,-**

Rødvin

*

2014 Les Aspres, syrah, Pierre Cros, Languedoc, **500,-**

2014 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Château Peuch-Haut, Languedoc **500,-**

2014 Yann Pineau, syrah-grenache-mourvèdre, Château De Lescarelle, Provence **250,-**

2004 Listrac-Medoc, merlot, Château Moulin de Laborde, Bordeaux **100,-/500,-**

2010 Grand Poujeaux, merlot-carbernet sauvignon-petit verdot, Château Branas, Moulis,
Bordeaux **700,-**

2014 Enderinger Engelsberg, pinot noir, Barrique, Weingut Knab, Kaiserstuhl, Tyskland **350,-**

2014 Negroamaro, Tor del Colle, Brindisi, Italien **50,-/250,-**

2013, Pyrosangve, sangiovese, Toscana, Italien **300,-**

2014 Barbera d'Alba, Luigi Voghera, Alba, Piemonte, Italien **300,-**

2011 Teroldego, Marion, Veneto, Italien **500,-**

2010 Amarone, Marion, Veneto, Italien **700,-**

2011 Vihno do Porto, 30 forskellige lokale druer, Quinto do Crasto, Portugal **400,-**

2014 Quinta de Saes, touriga nacional-jean-tinta roriz, Dao, Portugal **250,-**

2013 Gavilán, tempranillo, Bodegas Hnos, Perez Pascuas, Ribera del duero, Spanien **300,-**

2014 Vinas de Gain, tempranillo, Bodegas y vinedos Artadi, Rioja, Spanien **450,-**

2011 Nordlund, Rondo-leon millet-castel-regent, Dansk vincenter, Avedøre, Danmark **350,-**

Kaffe

*



Espresso **20,-** ekstra shot **5,-**

Noisette **25,-**

Cafe au lait **25,-**

Stempelkande **35,-/75,-**

The **25,-/60,-**

Avec

*

Pastis, Henri Bardouin, **50,-**

Calvados, Le Morton, 8 år **75,-**

Rom, Diplomático, **75,-**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, **75,-**

Whisky, Talisker, 10 år, **75,-**

Marc de Bourgogne, Marc de l'Adoration, **50,-**

Chartreuse, (55%), **50,-**

Poire Williams, G. E. Massenez, **50,-**

Cointreau **50,-**

Baileys Irish Cream **50,-**

Drinks

*



Aperol Spritz, Aperol, Appelsin, Crémant de loire, **75,-**

Gin Tonic, Geranium gin, Citron, tonicvand, **75,-**

Dark 'n' Stormy, Diplomatico rum, Gingerbeer, Lime, **75,-**

Bloody Mary, Stolichnaya vodka, Citron, Tomat og grøntsagsjuice **75,-**

Kir Royal, Crémant de Loire, Crème de Cassis, **75,-**

Snacks

*

Oliven **30,-**



Saltede mandler **30,-**

Selleri chips **30,-**

Alle tre **75,-**

Øl

*

1664 Kronenbourg, Pilsner 5 %, 33cl, **35**

Ale nr. 16, Refsvindinge, 5,7%, **35**

IPALOT, Kihoskh, 6,3%, **40**

Trappístes Rochefort, Bière 6, 7,5 %, 33cl, **50**

Westmalle, Dubbel, 7%, 33cl, **50**

Westmalle, Tripel, 9,5 %, 33cl **50**

Vand

Juice, glas, **25**

Orangina, 25 cl, **25**



Coca Cola/Zero, Schweppes Lemon/Tonic, 25 cl, **25**

Fevertree Gingerbeer, 20 cl, **25**

Apfelschörle, glas, **30,-**

Evian, uden bobler, 750ml, **30**

Badoit, naturligt indhold af bobler, 750ml, **30**



JETAIME . DK