

# Je t'aime



Hvis du ønsker at afholde et mindre eller et større selskab på Je t'aime har vi de perfekte rammer.

Vi kan både afholde arrangementer både dag og aften, så bare spørg, vi kan helt sikkert finde frem til noget der giver mening for jer.

Den forreste del af restauranten kan reserveres med plads til ca. 60 gæster.

Vi har også vores to baglokaler, som både kan fungere som et sammenhængende rum eller to separate lokaler med op til 50 gæster.

Spørg din tjener eller skriv en mail til:  
[booking@jetaime.dk](mailto:booking@jetaime.dk) / Tlf. 31267069

Restaurant Je t'aime - Dybbølsgade 9 -1721 København V



JETAIME.DK



# Je t'aime

## Drinks

\*

Aperol Spritz, Aperol, Appelsin, Crémant de loire, **85,-**

Lillet Spritz, Lillet rosé, Fentimans Rose limonade, citron **85,-**

Gin Tonic, Geranium gin, Citron, tonicvand, **85,-**

Dark 'n' Stormy, Goslings Bermuda rom, Gingerbeer, Lime, **85,-**

Bloody Mary, Stolichnaya vodka, Citron, Tomat og grøntsagsjuice **85,-**

Kir Royal, Crémant de Loire, Crème de Cassis, **85,-**

## Vin anbefalinger

### Rosé

2016 Baguier  
Chateau la Jeanette,  
syrah – cabernet sauvignon –  
grenache  
Glas 70,- / Fl. 350,-

### Blanc

2017, Grüner Veltliner,  
Grüner Röschitz, Austria  
Glas 70,- / Fl. 350,-

### Rouge

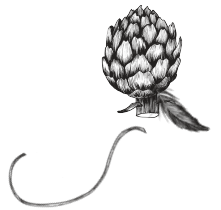
2017 Je t'aime, grenache-  
cabernet franc-syrah, Domaine  
Bassac, Côtes de Thongue  
Glas 70.- 350.-

## Snacks

Saltede mandler  
**35,-**

Oliven  
**35,-**

VAND  
**20,-**



## Bobler

\*

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

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

NV Excellence, Gosset, Aÿ, Champagne, **800,-**

2006 Blanc de Blancs Grand Cru, Duval Leroy, Vertus, Champagne **1000,-**

2008 Brut Zéro, Minière F & R, Hermonville, Champagne **900,-**

## Rosé

\*

2016 Baguier, Chateau la Jeanette, syrah – cabernet sauvignon – grenache  
**Glas 70,- / Fl. 350,-**

2016 Sancerre, pinot noir, Vincent Delaporte, Loire **500,-**

2018, Domaine de Pellehaut, merlot-tannat-cabernet-syrah, Côtes de Gascogne **325,-**

2018, Calafuria, Tormaresca, negroamaro, Itailen **400,-/700,-**



## Hvidvin

\*

2016 Blanc d'Alsace, pinot blanc, Josmeyer, Alsace **350,-**

2015 Folastries, gewürztraminer, Josmeyer, Alsace **500,-**

2013 Grand Cru Brand, pinot gris, Josmeyer, Alsace **700,-**

2012 Hengst, Grand Cru, Riesling, Josmeyer, Alsace **900,-**



## Øl/Bière/Beer

\*

Økologisk Pilsner, 5%, Hancock, 40cl (fadøl) **50,-**

Øko IPA, Herslev Bryghus, 40cl (fadøl) **60,-**

Ale nr. 16, Refsvindinge, 5,7%, **40,-**

Trappistes Rochefort, Bière 6, 7,5 %, 33cl, **55,-**

Westmalle, Dubbel, 7%, 33cl, **55,-**

Carlsberg Nordic (alkoholfri) **40,-**

## Vand

\*

Juice, glas, **30,-**

Orangina, 25 cl, **30,-**

Apfelschörle, glas, **40,-**

Fevertree Gingerbeer, Fentimans tonic, 20-cl, **25,-**

## Hancock sodavand

Sport cola **35,-**

Cola light, Lemon, Tonic, Grape, Ananas **30,-**



## Rødvin

\*

2015, Signature, Pinot Noir, Maison Champy, Bourgogne **Glas 100,- / Fl. 500,-**

2015, Godeaux, pinot noir, Seguin Manuel, Savigny-Les-Beaune, Bourgogne **600,-**

2011 Les Carrières, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Ladoix, Bourgogne **700,-**

2014 Derrière Chez Edouard 1.er cru, pinot noir, Hubert Lamy, Saint Aubin, Bourgogne **800,-**

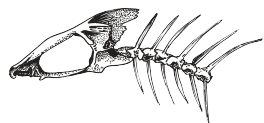
2008 Les Carelles 1er Cru, pinot noir, Jean Marc Bouley, Volnay, Bourgogne **900,-**

2014 Les Combottes 1er Cru, pinot Noir, Georges Lignier et Fils, Gevrey-Chambertin **1200,-**

2015 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **450,-**

2014 Les Chaux de Fontbonau, grenache – syrah, Fontbonau, Rhône **glas 80,- / Fl. 400,-**

2016 Le Pavillon des Courtisanes, grenache-mourvèdre-syrah, Jean Luc Colombo, Cairanne, Rhône **400,-**



2015 Crozes Hermitage, Yann Chave, Rhône **600,-**

2013 Terrasse du Diablo, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône **650,-**

2014 Télégramme, grenache-syrah-mourvèdre-cinsault, Domaine du Vieux Télégraphe, Château Neuf-Du-Pape, Rhône **750,-**

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

## Rødvin

\*

2017 Je t'aime, grenache-cabernet franc-syrah, Bassac, Côtes de Thongue **Glas 70,- 350,-**

2017 Les Grands Chemins, Vielles Vignes, carignan, Languedoc **Glas 65,- / Fl. 325,-**

2016 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Peuch-Haut, Languedoc **700,-**

2010 Grand Poujeaux, merlot-carbernet sauvignon-petit verdot, Château Branas, Moulis, Bordeaux **800,-**

2015 Enderinger Engelsberg, spätburgunder, Alte Reben, Weingut Knab, Kaiserstuhl, Tyskland **500,-**

2015 Tor del Colle, negroamaro, Brindisi, Italien **Glas 70,- / Fl. 350,-**

2013 Pyrosangve, Sangiovese, Toscana, Italien **400,-**

2013 Teroldego, Marion, Veneto, Italien **650,-**

2011 Amarone, Marion, Veneto, Italien **900,-**

2011 Vihno do Porto, 30 forsk. Druer/portvin, Quinto do Crasto, Portugal **Glas 60,-/ Fl. 500,-**

2014 Quinta de Saes, touriga nacional-jean-tinta roriz, Dao, Portugal **300,-**

2015 Gavilán, tempranillo, Bodegas Hnos, Perez Pascuas, Ribera del duero, Spanien **400,-**

2015 Vinas de Gain, tempranillo, Bodegas y vinedos Artadi, Rioja, Spanien **550,-**

2016 Nordlund, Rondo-leon millet-castel-regent, Dansk vincenter, Avedøre, Danmark **350,-**

## Kaffe

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

Cortado/Noisette/Macchiato **35,-**

Cafe au lait/latte **40,-**

Stempelkande **35,-/80,-**

Te **35,-/65,-**

## Avec

Pastis, Henri Bardouin, 4cl - **65,-**

Calvados, Le Morton, 8 år, 4cl - **85,-**

Rom, Diplomático, 4cl - **85,-**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, 4cl - **85,-**

Whisky, Talisker, 10 år, 4cl - **85,-**

Marc de Bourgogne, Marc de l'Adoration, 4cl - **75,-**

Chartreuse, (55%), 4cl - **70,-**

Poire Williams, G.E. Massenez, 4cl - **60,-**

Cointreau 4cl - **70,-**

Baileys Irish Cream 4cl - **65,-**



## Hvidvin

\*

2017 Sancerre, Silex, sauvignon blanc, Domaine Vincent Delaporte, Loire **500,-**

2017 Muscadet Sevre ét Maine sur lie, Muscadet, Julien Braud, Loire **350,-**

2016 Riesling, Domaine Fernand Engel, Alsace **glas 80,- / Fl. 400,-**

2015 Bourgogne Blanc, chardonnay, Seigneurie des Posange, Bourgogne **Fl. 450,-**

2016 La Roche-Vineuse, chardonnay, Syvaine & Alain Normand, Mâcon, Bourgogne **500,-**

2017 "Vaillons" 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis, bourgogne **550,-**

2013 Montagne la Folie, chardonnay, Rully, Bourgogne **600,-**

2014 Les Frionnes, 1. er Cru, chardonnay, Vincent Prunier, Saint- Aubin, Bourgogne **700,-**

2014 Puligny-Montrachet, chardonnay, Amoit-Servelle, Bourgogne **900,-**

2015 Les Chevalières, chardonnay, Bachy-Legros et Fils, Meursault, bourgogne **1000,-**

2017 Le Grands Chemins, colombard-sauvignon blanc, Languedoc **Glas 65,-/ Fl. 325,-**

2017 A Capelle, colombard – viognier, Michel Gassier, Rhône **Fl. 350,-**

2015 Rivesaltes, maccabeu, Domaine Boucabeille **Glas 90,-/Fl. 450,-**

2017 Grüner Veltliner, Grüber Röschitz, Østrig Alsace **Glas 70,-/ Fl. 350,-**

2017 Muros Antigos, alvarinho, Anselmo Mendes, Portugal **300,-**

2014 Haus Klosterberg, riesling, Markus Molitor, Mosel, Tyskland **400,-**

NV Vinno do porto, hvide druer fra Douro/portvin, Ferreira, Portugal **Glas 60,-/ Fl. 300,-**

2014 Nordlund, solaris, Avedøre, Danmark **300,-**