

# Je t'aime

## Snacks

Oliven **40 kr.**

Saltede mandler **40 kr.**

Sardiner med citron og mayo **100 kr.**

## Petits plats

**Eouf, epinards, herbes & parmesan**

Æg, spinat, urter & parmesan

Egg, spinach, herbes & parmesan

**95 kr.**

**Tartine aux girolles**

Kantarel toast

Chanterelletoast

**95 kr.**

**Turbot, persil, capre & zest du citron**

Pighvar, persille, kapers & citronskal

Turbot, parsly, capers & lemon cest

**140 kr.**

**Framboisses & fromage du chevre**

Hindbær & gedeost

Rasberries & goat cheese

**95 kr.**

**Tartare de veau aux truffes**

Kalvetatar og trøffel

Beef tatare & truffles

**150 kr.**

**Bavette, l'ai, herbes & aioli**

Bavette, hvidløg, krydderurter & aioli

Bavette, garlic, herbes & aioli

**160 kr. / 225 kr.**

**Østers/ Oysters / Huîtres**

**Gillardeaux 3 stk 100 kr.**

## Plats principaux

**Moules marinières**

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri og persille

Blue mussels w. cream & parsley

**150 kr.**

**Entrecôte, herbes & sauce**

Rib eye steak, urter og sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

**250 kr.**

## Accompagnements

Pommes frites /Fries **50,-**

Pommes de terre / Potatoes **50,-**

Salade aux herbes / Green salad **40,-**

Salade de champignons **50,-**

## Fromages

Délice d'Argental **45 kr.**

Comté **45 kr.**

Bleu d'Auvergne **45 kr.**

## Petits fours

Cannelés 3 stk. **50 kr.**

Chocolats au nougat 3 stk. **60 kr.**

## Desserts

**Gateaux Basque & cerise**

Gateaux Basque & kirsebær

**80 kr.**

**Crème brûlée**

Crème brûlée med vanilje

**75 kr**

**MENU DÉGUSTATION**

**450 kr.**