

# Je t'aime

## Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **115 kr.**

**Østers/ Oysters / Huîtres  
Gillardeaux 45 kr. stk.**

## Les entrées

**Turbot poelé, épinards sautés & jus des moules  
a la creme**

*Stegt pighvar med spinat & muslingesauce*

Pan fried Turbot with spinach & creamy mussel  
sauce

**175 kr. / 275 kr.**

**Salsifis à la sauce hollandaise au safran &  
amandes saleés**

*Skorzonerrod med hollandaise, safran & saltede  
mandler*

Salsify with hollandaise, saffron & salted almonds  
**140 kr.**

**Choux vert à la fromage Danois "Gammel knas"  
& noisette**

*Grønkål med "Gammel knas" & hasselnød*

Green cabbage with danish cheese "Gammel  
knas" & hazelnuts

**130 kr.**

**Rilliette de canerd aux radicchio & estragon**

*Anderillette med radicchio & estragon*

Rilliette of duck, radicchio & tarragon

**150 kr.**

**Tartare de veau aux truffes**

*Kalvetatar med trøffel & krydderurter*

Beef tatare with truffles

**175 kr.**

## Plats principaux

**Moules marinières**

*Blåmuslinger m. fløde, gulerod, selleri & persille*

Mussels "Sailor style" w. cream & parsley

**175 kr.**

**"Steak" de céleri, tomat sèches, piment  
d'espelette & cresson**

*Selleri "bøf" med tørrede tomater, Piment  
d'espelette & brøndkarse*

Celeriac "steak", dried tomatoes, piment d'espelette  
& watercress

**175 kr.**

**Entrecôte, herbes & sauce**

*Rib eye steak med krydderurter & sauce*

Rib eye steak, herbs & sauce

**310 kr.**

**Jarret de veau "a la Osso Buco", pommes  
allumettes & sauce**

*Kalveskank med pommes allumettes & sauce*

Veal shank with pommes allumettes & sauce

**245 kr.**

## Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Pommes de terre (puré) **50 kr.**

Salade aux herbes **50 kr.**

Harricot verts **50 kr.**

## Fromages

Comte, ko **55 kr.**

Chèvre, ged **55 kr.**

Bleu, ko **55 kr.**

## Desserts

Paris Brest **110 kr.**

Blodappelsin, mareng & chantilly **85 kr.**

Crème brûlée **85 kr.**

**MENU DÉGUSTATION  
465 kr.**