

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

Caviar de lompe aux échalotes, crème fraîche, & citron

Stenbiderrogn med skalotteløg, crème fraîche & citron

Lumpfish roe with crème fraîche, shallots & lemon
170 kr.

Chèvre frais, poire pochée, polenta & herbes

Frisk gedeost med pocheret pære, polenta & krydderurter

Fresh goat cheese, poached pear, polenta & herbs
130 kr.

Calamar au citron, câpres, piment & herbes

Blæksprutte med citron, kapers, chili og krydderurter

Squid with lemon, capers, chilli & herbs
155 kr.

Tartare de veau aux truffes

Kalvetatar med trøffel & krydderurter

Beef tatare with truffles
175 kr.

Plats principaux

Moules marinières

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri & persille

Mussels "Sailor style" w. cream & parsley
175 kr.

Salade de betteraves au fromage fumé, graines de citrouille & pomme grenade

Rødbedepasta med rygeost, græskarkerner & granatæble

Beetroot salad with smoked cheese, pumpkin seeds and pomegranate
180 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak med krydderurter & sauce

Rib eye steak, herbs & sauce
310 kr.

Bavette au aioli, ail aux four & cresson

Bavette med aioli, bagt hvidløg & karse

Bavette with aioli, baked garlic & cress
275 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Pommes Anna **70 kr.**

Salade aux herbes **50 kr.**

Harricot verts **50 kr.**

Fromages

Comte, ko **55 kr.**

Chèvre, ged **55 kr.**

Bleu, ko **55 kr.**

Desserts

Sfogliatelle med marcipan og rabarber **110 kr.**

Chokolademousse med appelsin **85 kr.**

Crème brûlée **90 kr.**

MENU DÉGUSTATION
465 kr.