

Je t'aime

Snacks

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

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

Østers – Gillardeaux 45 kr. stk.

Les entrées

Crevettes, pain perdu aux sésame & Mayonnaise

Fjordrejer, sesamtoast, citron & mayonnaise

Shrimps with sesametoast & mayonnaise

170 kr.

Asperges blanches à la hollandaise & herbes

Hvide asparges med hollandaise & urter

White asparagus with hollandaise & herbs

145 kr.

Asperges vertes, oeuf, pesto & parmesan

Grønne asparges med æg, pesto & parmesan

Green asparagus, egg, pesto & parmesan

135 kr.

Ris de veaux, petits pois, anchois, truffe d'été, citron

Brisler med ærter, ansjos, sommertrøffel & citron

Sweetbread with peas, anchovies, summer truffle & lemon

180 kr.

Tartare de veau à la tomate, échalote & herbes

Kalvetatar med tomat, skalotteløg & urter

Beef tartare with tomato, shallot & herbs

165 kr.

Plats principaux

Moules marinières à la je t'aime

Blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri & persille

Blue mussels with cream & parsley

175 kr.

Broccolini, purée des haricots noirs, citron vert & pistache

Broccolini med puré på sorte bønner, lime & pistacie

Broccolini with black beans, lime & pistachio

180 kr.

Entrecôte, herbes & sauce

Rib eye steak med krydderurter & sauce

Rib eye steak, herbs & sauce

310 kr.

Sole à la Meunier, chous marinées & mayonnaise

Meunierstegt søtunge, syltede kålskud & mayonnaise

Meunier fried sole, pickled cabbage & mayonnaise

295 kr.

Pintade poêlée, câpres & sauce aux morilles

Perlehønebryst, kapers & sauce med morkler

Guinea fowl breast, capers, morels & sauce

265 kr.

Accompagnements

Pommes frites **50 kr.**

Nye kartofler med smør og urter **65 kr.**

Salade verte aux herbes **50 kr.**

Grillede grønne asparges med lime og urter **85 kr.**

Ost

Comté, chevre, bleu **165 kr.**

Desserts

Mazarintærte med creme anglaise, chokolade & jordbær **95 kr.**

Rabarber med vaniljeis og nougatine **85 kr.**

Crème brûlée **90 kr.**

MENU DÉGUSTATION 465 KR.