

## FROKOST 12.00-15.00

### **MOULES MARINIÈRES**

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde, gulerod, selleri og persille

**175 kr.**

### **OMELETTE AUX FINES HERBES**

Omelet med krydderurter & grøn salat

**140 kr.**

### **CROQUE MADAME**

Toast med landskinke, comté, sennep & spejlæg

**140 kr.**

### **SALADE DE CHEVRE CHAUD**

Salat med gratineret gedeost, valnødder & pocheret pære

**140 kr.**

### **TATAR**

Kalvetatar med pistacie, hvidløg, krydderurter, mayonnaise & tomat

**175 kr.**

### **STEAK FRITES**

Rib eye steak med urter, sauce & pommes frites **315 kr.**

# Le T'airme

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

## SNACKS

Oliven **45 kr.**

Saltede mandler **45 kr.**

Sardiner med citron & mayo **120 kr.**

Hønselevermousse m portvin & sennep  
**130 kr.**

## ACCOMPAGNEMENTS

Grillede grønne asparges med parmesan & lime **70 kr.**

Nye franske kartofler med urter & smør  
**70 kr.**

Grøn salat med krydderurter & vinaigrette  
**60 kr.**

Pommes frites med mayonnaise **55 kr.**

## OST

Comté med balsamico, olivenolie, salt & peber

Chèvre d'Argental med honning

Roquefort med røde vindruer

**3 stk. 160 kr.**

## DESSERTS

Hvid chokolademousse med rabarber  
**110kr.**

Jordbær med crème anglaise og marengs  
**110kr.**

Crème brûlée **95 kr.**