

Je t'aime

DRINKS

Kir Royal - Crémant de Loire, Crème de Cassis, **95,-**

Aperol Spritz - Aperol, crémant, appelsin **95,-**

Lillet Spritz - Lillet rosé, tonic, citron **95,-**

Negroni - Geranium gin, campari, vermouth **115,-**

Gin Tonic - Geranium gin, tonic, citron **95,-**

Dark 'n' Stormy - Goslings Bermuda rom, gingerbeer, lime **95,-**

BOBLER

Champagne:

2019 1. Cru, Romance, pinot noir, Roger Brun, Champagne (rosé) **130,- / 750,-**

NV Derrière La Cabane, chardonnay, Hélène Beaugrand, Montgueux, Champagne **800,-**

NV Ekstra Brut, chardonnay, Gosset, Épernay, Champagne **800,-**

NV Grand Cru, pinot noir-chardonnay, Roger Brun, Ay, Champagne **850,-**

2016 Brut Zéro, chardonnay-pinot noir-meunier, Minière F & R, Champagne **900,-**

2008 Blanc de Blanc 1. Cru, chardonnay, Duval-Leroy, Champagne **1100,-**

2012 Vintage, chardonnay-pinot noir-meunier, Thiénot, Rheims, Champagne **1200,-**

Loire:

NV Crémant de Loire, Domaine Baumard **90,- / 450,-**

HVIDVIN

Alsace:

2022 Riesling, Domaine Fernand Engel **95,- / 485,-**

2020 Grand Cru Hengst, riesling, Josmeyer **950,-**

Loire:

2024 Les Pierris, sauvignon blanc, Roger Champault, Sancerre **120,- / 600,-**

2024 Chenin des Rouilleres, chenin blanc, Frédéric Mabileau **475,-**

2023 Muscadet Sevre & Maine sur lie, muscadet, Julien Braud, **90,- / 450,-**

2022 Le Haut-Lieu, chenin blanc, Vouvray, Domaine Huet **700,-**

Bourgogne:

2023 Petit Chablis, chardonnay, Louis Moreau, Chablis **120,- / 600,-**

2023 Cuvée Edme, Chardonnay, Maison Champy **650,-**

2023 Les Chanterelles, Aligoté, Domaine Guy Bocard **675,-**

2022 Les Perrières, chardonnay, Domaine D`Ardhuy, Haute Côtes de Beaune **750,-**

2022 Côte de Lechet 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis **800,-**

2023 La Grange Murger, chardonnay, Roc des Boutires, Pouilly-fuissé **875,-**

2023 En Charron, chardonnay, Bache Legros, Santenay **850,-**

2006 Collection Bellenum, chardonnay, Roche de Bellene, Meursault **1550,-**

2023 Limozin, chardonnay, Domaine Guy Bocar, Meursault **1650**

Rhône:

2023 Les Becs Fins, viognier-grenache blanc-rousanne-clairette, Maison Tardieu-Laurent, Côte du Rhône **500,-**

2020 Clos La Roquette, rousanne-clairette-grenache blanc, Frédéric & Daniel Brunier, Châteauneuf du Pape **800,-**

Jura:

2022 Le Désert Floral, chardonnay-savagnin, Yohann Widmer Les 5 Wy, Arbois **600,-**

NV Signature, savagnin, Yohann Widmer Les 5 Wy, Arbois **700,-**

Tyskland:

2023 Vom Vulkan, riesling, Gut Hermannsberg, Nahe **600,-**

Østrig:

2024 Grüner Veltliner, Grüber Röschitz **80,- / 375,-**

RØDVIN**Loire:**

2023 Le temps des cerises, cabernet franc, Domaine de la Noblaie, Chinon **450,-**

Bourgogne:

2022 Passe-Tout-Grains, pinot noir-gamay, Chanson **110 ,- / 500 ,-**

2024 Bourgogne Rouge, pinot noir, Edmond Cornu **125,- / 650,-**

2023 Côte d'Or, pinot noir, Domaine Huguenot **800,-**

2021 1.Cru, Clos des Ormes, pinot noir, Georges Lignier & fils, Morey-Saint-Dennis **1200,-**

2015 Hospices de Beaune, pinot noir, Chanson, Volnay **1350,-**

2021 Les Combottes 1.cru, pinot noir, Georges Lignier & fils, Gevrey-Chambertin, **1600,-**

2023 Morgon - Nature, gamay, Vignobles Bulliat, Beaujolais **500,-**

2015 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **750,-**

2021 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **600,-**

2021 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, -Magnum **1200,-**

Rhône:

2024 Les Becs fins, grenache-syrah, Maison Tardieu-Laurent, Rhône **110,- /500,-**

2022 Crozes Hermitage, syrah, Yann Chave, Rhône **775,-**

2021 Terrasse du Diable, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône **800,-**

2022 Tradition Rouge, grenache-syrah-mourvèdre-cinsault-counoise, Domaine de la solitude, Châteauneuf du Pape, Rhône **850**

Alsace:

2023 Alsace Rouge, pinot noir, Marcel Deiss **675 ,-**

Languedoc:

2022 Je t'aime, grenache-cabernet franc-syrah, Bassac, Côtes de Thongue **80,-/ 375,-**

2020 Les Aspres, syrah Pierre Cros, Languedoc **700,-**

2020 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Peuch-Haut, Languedoc **750,**

Bordeaux:

2016 4. Grand cru classé, cabernet saugvignon-merlot-petit verdot, Château Prieuré-Lichine, Margaux, **1200,-**

Spanien:

2022 Psi, tempranillo-grenache, Dominio de Pingus, Ribera del Duero **850,-**

Italien:

2019 Ripasso, corvina-rondinella, Corte Lavel, Valpolicella **575,-**

2019 Teroldego, Marion, Veneto **700,-**

2020 Lecinquevigne, Barolo, nebiolo, Damilano, Piemonte **800,-**

SØDE VINE

Bordeaux:

2022 Sauternes, semillion-sauvignon blanc, Château de Maynes **90,-/600,-**

Lanquedoc:

2022 Le Botaniste, muscat, Rombeau, Muscat de Rivesaltes **450,-**

Portugal:

2017 LBV Porto, Quito do Crasto, **90,-/500,-**

NV Lagrima, Ferreira **85,-/450,-**

ØL

Høker Bajer, Hancock, 5 % (fadøl) **60,-**

Økologisk IPA, Herslev Bryghus 6 % (fadøl) **70,-**

Alkoholfri øl, 33cl **55,-**

SODAVAND

Orangina **35,-**

Hancock Sports-Cola **35,-**

Hancock Sodavand **30,-**

Gingerbeer, Fever-Tree **35,-**

AVEC

Pastis, Henri Bardouin, 4cl, **85,-**

Calvados, Le Morton, 8 år, 4cl, **90,-**

Rom, Diplomático, 4cl, **90,-**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, 4cl, **90,-**

Whisky, Bruichladdich (50%) 12 år, 4cl, **90,-**

Marc de Bourgogne, 4cl, **85,-**

Chartreuse, (55%), 4cl, **85,-**

Poire Williams, G.E. Massenez, 4cl, **85,-**

KAFFE

Espresso **25,-**

Americano **35,-**

Café au lait/Cappuccino/Cartado **40,-**

Stempelkande **45,-/90,-**