

# MENU

All 4 starters are served family style. Choice of  
main course – Choice of dessert or cheese

## STARTERS

### Salade Lyonnaise

Frisée lettuce with haricots verts, bacon, onion, and cured egg yolk

### Asperges sauce gribiche

Green Asparagus served with classic sauce gribiche

### Tomates à la Provençale

Goat cheese cream with heirloom tomatoes dressed with olives, herbs,  
garlic, and olive oil

### Pâté de Campagne

Country-style pâté with mustard, cornichons and croutons

## MAINS

### Steak Tartare

Mixed tartare, cornichons, and parsley  
Served with fries and aioli

or

### Aiglefin à la tomate

Haddock in tomato broth with green asparagus,  
cherry tomatoes, aioli, and basil

or

### Gratin de céleri Dauphinois

Layered celeriac à la Dauphinoise with cream and comté  
Served with frisée lettuce and shallots

## DESSERT & CHEESE

### Génoise aux amandes

Almond sponge cake with whipped cream, rhubarb compote, and meringue

Add on: Dessert wine of the month DKK 55

or

### Comté Marcel Petite

DKK 292

Water Still & Sparkling Ad Lib DKK 8

Our Bread with Salted Butter Ad Lib DKK 18

# CARTE DES BOISSONS

## Apéritifs

Pastis	45
Picon Bière	65
Vin Petillant	55
Crémant de Bourgogne	95

## Cocktails

Citadelle Gin Tonic	80
Picon Negroni	95
Espresso Martini	105

## Cocktails

Lillet Tonic	70
Vermouth Tonic	70
Saint Germain Spritz	90

## Bière

Pilsner 20cl/40cl	30/50
IPA 20cl/40cl	35/55
Blanche 20cl/40cl	35/55
Sans Alcool 0,5% 33cl	45

## Avec 4cl

Ask about Spirits:	85
Cognac, Armagnac, Liqueurs, Eau de Vie	

## Chartreuse

Chartreuse; Verte ou Jaune	65
Chartreuse Spéciale	135
Chartreuse d'Exeption	185

## Sans Alcool

Sirop à l'Eau; Grenadine ou Citron	30
------------------------------------	----

## Café

Espresso	35
Double	45
Allongé	35
Noisette	40
Café au lait	45

## Vin moelleux

Sauternes	115
Vin du mois	55