

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	105

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