

Petit déjeuner

Blødkogt øko æg med purløg - kogt skinke med urter -
Val Roche de angental (mild cremet ost) - lille croissant
115,-

Petit complet

Øko spejlæg m. ristet rugbrød - lufttørret fennikel
spegepølse m. hjemmesylt - friskskåret melon - yoghurt m.
blommekompot, farin & vanilje - Brie de maoux
135,-

- Hverdag fra kl. 10-15.30 -

GOD TIL MORGENMAD

EGG BENEDICT

Smørristet engelsk muffin, grillet skinke,
håndpisket hollandaise, spinat og pocheret øko æg 95,-

EGG ROYAL

Smørristet engelsk muffin, koldrøget laks,
håndpisket hollandaise, spinat og pocheret øko æg 135,-

OMELET DE COMTÉ

Omelet lavet på øko æg m. garneret revet 24 md. Comté,
serveret m. surdejsbrød 115,-
+ Kold røget laks 38,- / + Urteskinke 28,-

SPRØD KARTOFFELRØSTI

Med koldrøget laks, rygeostcreme og purløg 138,-

PATÉ ÉN COUTE

Indbagt paté med porremayo og cornichoner 135,-

FRIT EGG TRUFFLE

2 spejlæg af økologiske æg m. revet sort vintertrøffel,
lufttørret fennikel spegepølse. Serveret m. Karl Johan
mayo & surdejsbrød 155,-

AVOCADO

Avocado på ristet rugbrød m. fynsk rygeostcreme, karse &
Piment d'Espelette 85,-
+ Pocheret æg 20,- / + Koldrøget laks 38,-

YOGHURT Á LA COMPOTE

Drænet Yoghurt m. hjemmekogt kompot på rabarber, farin
& vanilje samt sprød nøddemysli 48,-

SALADE DE MELON

Salat på frisk skåret melon vendt med citronmelisse 55,-

CRÊPES

Luftige pandekager med ahornsirup og blåbær 75,-

DESSERT

Små franske kager (pr. pers) 45,-
Macarons, 2 stk. 45,-
Creme Brûlée m. sorbet 95,-
Hjemmelavet is m. brændt nougat 95,-
Gâteau Marcel 95,-
Cremet chokoladekage m. bourbon-vaniljeiscreme 95,-

GOD TIL FROKOST

CROQUE MADAME

Surdejsbrød m. grillet skinke, ostecreme, spejlæg & Comté
ost 140,-
+ Fritter 45,-

BORDEAUX BURGER

Oksekød, salat, bacon, Comté ost, rødløg chutney, vores
trøffeldressing. Serveres m. fritter & mayo.

TATAR

Friskrørt tatar af okse rørt m. skalotteløg, kapers,
cornichons, estragon & cognac. Serveres m. friske urter &
fritter 165,-

STEAK FRITES

Grillet steak af sashi oksefilet, m. håndpisket sauce
béarnaise, sprøde fritter & grøn salat efter årstiden 285,-
+ Stegt foie gras 65,- / + Sort vintertrøffel 75,-

CHEVRE CHAUD

Gratineret gedeost, spæde salater, vinaigrette, semitørret
tomater, oliven & syltede rosiner 145,-

CHARCUTERI

Udvalg af lufttørret pølse, skinke, paté & ost, m. sprødt,
syltet & brød 125,-

LIDT EKSTRA GODT

Pommes frites m. mayo 45,-
Grøn salat m. vinaigrette 45,-
Pain au chocolat 32,-
Crossiant 28,-

SNACKS

Escargot franske snegle i hvidløg m. friskbagt brød 95,-
Foie gras tarrin 135,-
Med figer i Pommeau de Normandie & sprød rug
Østers naturel 6/12, 185/350,-
Serveres m. champagnevinaigrette & citron.
Black Label Rossino caviar 10g 195,-
Tarte flambeé (2-4 pers) 95,-
Soltørrede sorte oliven 45,-
Chips m. Karl Johan-mayo 45,-
Mandler "Guara" 45,-