

AFTEN

- Fra kl. 17.30-21.00 -

FORRETTER OG SNACKS

Østers natural 6/12 stk m. champagnevinaigrette & citron.....	225/395,-
Baerii Selection caviar 10 g m. blinis & garniture.....	210,-
Tarte flambée - fladbrød m. løg, bacon & creme fraiche (god at dele).....	110,-
Grønne oliven med ansjoser.....	45,-
Sardiner i olivenolie m. ristet brød & citron	110,-
Gougères - Osteboller af pâte à choux, bagt med ost.....	95,-
Friskrørt tatar af okse serveret med revet comté, mayo & urter.....	135,-
Escargots - franske snegle i hvidløg.....	95,-
L'assiette de crevettes - Pil selv rejer ca. 1/2 kg.....	185,-

HOVEDRETTER

Confiteret perlehønelår med ærter fransaise, grønne asparges og ramløgsmousseline samt nye kartofler.....	225,-
Steak frites - grillet entrecôte med sauce béarnaise & sprøde friter.....	395,-
+ Stegt foie gras 65,- / + Frisk revet trøffel 75,- / + Grøn salat 45,-	
Tournedos rossini - Oksetournedos stegt i smør, serveret med stegt foie gras på crouton, trøffel og Madeira demi-glace sauce.....	595,-
Dagens fisk - Spørg venligst din tjener.....	275,-
Frikassé med grønne asparges, ærter og friteret svampe samt nye kartofler (vegan).....	215,-

DESSERT/OST

Gâteau Marcel - cremet chokoladecake med bourbon vaniljeis.....	115,-
Crème brûlée med strejf af hvid chokolade.....	95,-
+ Sæsonens sorbet 15,-	
Ostebræt m. 3/5 franske og udlandske oste med hjemmelavet sylt	135/155,-

BRASSERIE
BORDEAUX

Angående oplysninger om indhold af allergener i maden kontakt venligst personalet.