

AFTEN

- Fra kl. 17.30-21.00 -

SNACKS

Hûtres naturelles 3/6 stk østers med champagnevinaigrette & citron.....	135/235,-
Baerii Selection caviar 10 g & garniture.....	210,-
Tarte flambée - fladbrød med løg, bacon & creme fraiche (god at dele).....	110,-
Oliven og trøffelchips - hjemmemarineret olivenblanding.....	95,-
Sardiner i olivenolie med ristet brød & citron.....	110,-

FORRETTER

Friskrørt tatar af okse serveret med salat, mayo & trøffelchips.....	135,-
Fransk løgsuppe med gratineret brød.....	110,-
Escargots - 6 stk. franske snegle i hvidløg.....	95,-
Marv - bagt med knust hvidløg & vild timian, syltede sennepskorn & ristet brød.....	135,-

HOVEDRETTER

Coq au vin - kylling i vin rouge med bacon, løg & sæsonens grønt, serveret med pommes purée.....	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 & sauce bordelaise.....	595,-
Månedens fisk - spørg venligst din tjener.....	275,-
Frikassé med sæsonens grønt & friteret svampe, samt kartofler (vegansk).....	215,-

DESSERT/OST

Mignadises - af Bordeaux's egen konditor, 3 stk.....	65,-
Gâteau Marcel - cremet chokoladecake med vaniljeis.....	115,-
Crème brûlée med strejf af hvid chokolade.....	95,-
+ Sæsonens sorbet 15,-	
Ostebræt m. 3/5 franske og udlandske oste med hjemmelavet sylt og knæk.....	135/155,-
Clafoutis - lun fransk bagt dessert med sæsonens frugt.....	115,-

BRASSERIE
BORDEAUX