



Omelette aux fines herbes & salade

Omelet med krydderurter og grøn salat
Omelet with herbs and a green salad **125,-**

Salade de chèvre chaud

Grøn salat med gratineret gedeost, valnødder og pocheret pære
Green salad with goat cheese gratin, walnuts and poached pear **125,-**

Croque Madame

Fransk toast med landskinke, comté og spejlæg
Toast with ham, comté and a fried eggs **125,-**

Moules marinières

Hvidvinsdampede blåmuslinger med fløde og persille
Blue mussels w. cream
150 (+ frites 50,-)

Moules Mondays - Moules frites 125,-

Steak-frites

Rib Eye steak og pommes frites
Rib Eye steak, with fries
250,-

Formule déjeuner 12.00 – 15.00

(whole table only)

2 services/courses/serveringer **250,-**

3 services/courses/serveringer **300,-**

Caviar de lompe aux topinambours, citron & aneth

Stenbiderrogn med jordskokker, citron & dild
Lumpfish roe with Jerusalem artichoke, lemon & dill

Agneau danois aux carottes, zestes de citron, câpres & sauce

Dansk øko lam med gulerødder, citronskal, kapers & sauce
Danish lam with carrots, lemon zest, capers & sauce

Glace vanille & orange sanguine

Vaniljeis med blodappelsin
Vanilla icecream with blood orange

Desserts

Tarte à la rhubarbe & crème fraîche

Rabarbertærte med crème fraiche
Rhubarb tart with sour cream
65,-

Glace vanille & orange sanguine

Vanilieis med blodappelsin
Vanilla icecream with blood orange
65,-

Sélection de fromages français

Et udvalg af franske oste
A selection of french cheeses
100,-