



Øl/Bière/Beer

*

Økologisk Pilsner, Hancock, 5%, 40cl (fadøl) **50,-**

Øko IPA, Herslev Bryghus, 6%, 40cl (fadøl) **60,-**

Maz, Omnipollo, 5,6%, 33cl **50,-**

Konx, Omnipollo, 0,3%, 33cl **50,-**

Cider

*

Coup de Canon, cidre fermier, France, 4%, 75cl **180,-**

La révolution du cidre vaincra, France, 5%, 75cl **200,-**

Vand

*

Orangina, 25 cl, **30,-**

Apfelschorle **40,-**

Aqua Monaco ginger beer, 33 cl, **35,-**

Øko Mama soda vand – lemon/ginger, grapefruit, maté, 33 cl, **35,-**



Hancock Sport-cola, 33 cl, **35,-**

Hancock sodavand, 25 cl, **30,-**

Josmeyer – sélection Je t'aime

*

2018 Blanc d'Alsace, pinot blanc, Josmeyer, Alsace **Glas 70,- / Fl. 350,-**

2015 Folastris, gewürztraminer, Josmeyer, Alsace **500,-**

2013 Grand Cru Brand, pinot gris, Josmeyer, Alsace **700,-**

2012 Grand Cru Hengst, riesling, Josmeyer, Alsace **900,-**

Chante Pinot, pétillant naturel, pinot blanc-weissburgunder, Josmeyer, Alsace **Glas 80,- / Fl. 400,-**

Bobler

*

NV Crémant de Loire, Domaine Baumard, Loire **Glas 75,- / Fl. 400,-**

NV, Sélection, Veuve Doussot, Champagne **Glas 90,- / Fl. 500,-**

2018 La roue qui tourne, pétillant naturel rosé, Marie Thibault, Loire **400,-**

Rosé

*

2017 Chavignol, pinot noir, Domaine Vincent Delaporte, Sancerre, Loire **Glas 100,- / Fl. 500,-**

2018 Calafuria, Tormaresca, negroamaro, Italien **400,- / 700,-**

Orange

*

2018 Oranje, cabernet blanc, Schönhals, Rheinhessen **500,-**



Rødvin

*

2017 Bourgogne Rouge, pinot noir, Edmond Cornu, Bourgogne **Glas 100,- / Fl. 500,-**

2011 Les Carrières, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Ladoix, Bourgogne **700,-**

2015 Clos du Roy, pinot noir, Domaine Ballorin & F, Marsannay, Bourgogne **650,-**

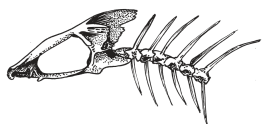
2015 Savigny-Les-Beaune, pinot noir, Maison Champy, Bourgogne **600,-**

2014 Les Chaux de Fontbonau, grenache-syrah, Fontbonau, Rhône **Glas 80,- / Fl. 400,-**

2017 Les Forots, grenache-syrah, Jean-Luc Colombo, Rhône **400,-**

2016 Crozes Hermitage, syrah, Yann Chave, Rhône **Glas 110,- / Fl. 600,-**

2015 Terasse du Diablo, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône **600,-**



Rødvin

*

2017 Je t'aime, grenache-cabernet franc-syrah, Bassac, Côtes de Thongue
Glas 70,- / Fl. 350,-

2016 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Peuch-Haut, Languedoc **700,-**

2014 Les Combottes 1er Cru, pinot Noir, Georges Lignier et Fils, Gevrey-Chambertin **1200,-**

2015 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **450,-**

2013 Pyrosangve, Sangiovese, Toscana, Italien **400,-**

2013 Teroldego, Marion, Veneto, Italien **650,-**

2011 Amarone, Marion, Veneto, Italien **900,-**

2015 Vihno do Porto, 30 forsk. druer/portvin, Quinto do Crasto, Portugal **Glas 75,- / Fl. 500,-**

2016 Quinta de Saes, touriga nacional-jean-tinta roriz, Dao, Portugal **350,-**



Hvidvin

*

2017 Silex, sauvignon blanc, Domaine Vincent Delaporte, Sancerre, Loire **500,-**

2018 Muscadet Sevre & Maine sur lie, Muscadet, Julien Braud, Loire **350,-**

2018 Dis-moi oui, chenin blanc, Le Fief Noir, Loire **350,-**

2017 Riesling, Domaine Fernand Engel, Alsace **Glas 80,- / Fl. 400,-**

2016 Cuvée Edme, Chardonnay, Maison Champy, Bourgogne **Glas 100,- / Fl. 500,-**

2018 "Côte de Lechet" 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis, Bourgogne **550,-**

2015 Au Larrey, chardonnay, Domaine Ballorin & F, Marsannay, Bourgogne **600,-**



2014 Les charmes, chardonnay, Alain Chavy, Puligny-Montrachet, Bourgogne **900,-**

2015 Les Chevalières, chardonnay, Bachy-Legros et Fils, Meursault, Bourgogne **1000,-**

2018 A Capella, colombard-viognier, Michel Gassier, Rhône **350,-**

2015 Rivesaltes, maccabeu, Domaine Boucabeille, Roussillon **Glas 90,- / Fl. 450,-**

2018 Grüner Veltliner, Grüber Röschitz, Østrig **Glas 70,- / Fl. 350,-**

2014 Haus Klosterberg, riesling, Markus Molitor, Mosel, Tyskland **400,-**

2018 Helle, solaris, Nordlund, Avedøre, Danmark **325,-**

2018 Muros Antigos, alvarinho, Anselmo Mendes, Portugal **350,-**

NV Vihno do porto, hvide druer fra Douro/portvin, Ferreira, Portugal **Glas 75,- / Fl. 500,-**



Avec

*

Pastis, Henri Bardouin, 4cl, **70,-**

Calvados, Le Morton, 8 år, 4cl, **85,-**



Rom, Diplomático, 4cl, **85,-**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, 4cl, **85,-**

Whisky, Talisker, 10 år, 4cl, **85,-**

Marc de Bourgogne, Marc de l'Adoration, 4cl, **75,-**

Chartreuse, (55%), 4cl, **70,-**

Poire Williams, G.E. Massenez, 4cl, **70,-**

Cointreau 4cl, **70,-**

Kaffe

*

Espresso **20,-** ekstra shot **5,-**

Cortado/Noisette/Macchiato **30,-**

Café au lait/latte **35,-**

Stempelkande **35,- / 80,-**

Te **35,- / 65,-**





Je t'aime



Aperol Spritz - Aperol, Appelsin, Crémant de loire, **85,-**

Lillet Spritz - Lillet rosé, tonic, citron **85,-**



Negroni - Geranium gin, Campari, Vermouth **85,-**

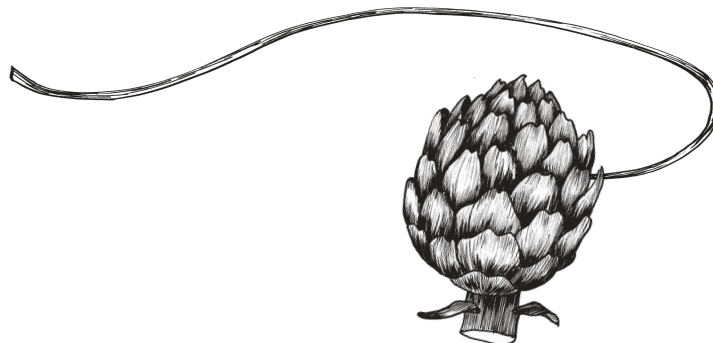
Gin Tonic - Geranium gin, Citron, tonicvand, **85,-**

Dark 'n' Stormy - Goslings Bermuda rom, Gingerbeer, Lime, **85,-**

Kir Royal - Crémant de Loire, Crème de Cassis, **85,-**



JETAIME.DK



Vinanbefalinger



Blanc

2016 Cuvée Edme, Chardonnay,
Maison Champy, Bourgogne
Glas 100,- / Fl. 500,-

Rosé

2017 Chavignol, pinot noir,
Domaine Vincent Delaporte,
Sancerre, Loire
Glas 100,- / Fl. 500,-

Rouge

2016 Crozes Hermitage,
syrah, Yann Chave, Rhône
Glas 110,- / Fl. 600,-

Snacks

Saltede mandler
40,-



Oliven
40,-

Sardiner
100,-

Vand
20,-