

BOUILLON

entrées

Soupe* - 19

Cremet græskarsuppe med græskarkerner

Soupe à l'oignon gratinée - 34

Klassisk løgsuppe med croutoner og gratineret ost

Rillette de saumon - 49

Rillette af bagt og varmrøget laks med sprød salat

Avocat aux crevettes - 48

Avocado med rejer og klassisk sauce rouge

Tartare de bœuf - 39

Rørt tatar med grøn salat

Pâté de campagne - 29

Hjemmelavet landpâté med sennep og cornichoner

Salade de chèvre chaud* - 39

Grøn salat med vinaigrette, valnødder og brød med grillet gedeost

plats

Tartare de bœuf et frites - 99

Rørt tatar med pommes frites

Steak frites - 124

Steak med kryddersmør à la maitre d'hôtel og pommes frites

Steak sauce au poivre - 139

Steak med pebersauce og pommes frites

Confit de canard - 114

Confiteret andelår med kartoffelgratin à la dauphinoise og rødvinssauce

Ravioli* - 89

Ravioli med svampefyld, karljohan-svampesauce og porrer

Fish n' chips - 98

Paneret hvid fisk med pommes frites og klassisk sauce tartare

extras

Frites* - 26

Pommes frites

Salade* - 23

Grøn salat med vinaigrette

Haricots verts* - 35

Grønne bønner med kryddersmør à la maitre d'hôtel

Gratin dauphinois* - 32

Cremet kartoffelgratin

fromages

Livarot - 29

Rødkitsost lavet på komælk

Comté 12 mdr. - 29

Fast komælksost

Bleu d'Auvergne - 33

Cremet blåskimmelost

Assiette de fromages - 68

Livarot, Comté og Bleu d'Auvergne

desserts

Crème brûlée - 32

Klassisk crème brûlée

Mousse au chocolat - 34

Chokolademousse med praliné

Glace - 29

Vaniljeis med praliné

Crumble - 37

Crumble med æble

Tarte au citron méringuée - 37

Citrontærte med marengs

Profiterole - 39

Hjemmebagt vandbakkelse med vaniljeis og chokoladesauce