

MENU D'APÉRITIFS



COCKTAILS *sippe, skåle, spille*



ANGÉLIQUE PAPON non-alc/alc

Agurk, hyldeblomst, gin.

Vores signaturcocktail!.....75/130



STRAWBERRY SMASH non-alc/alc

Hvid rom, jordbær, basilikum.

Game, set, smash!.....75/130



LILLET PÊCHE

Lillet Rosé, fersken, grapefrugt.

Frugtig, frisk og très classy130



ZOO ZIZOU non-alc/alc

Pampelle, vodka, citron, passionsfrugt.

En elegant playmaker75/130



MAGGIE CHAUD

Ananaslikør, hvid kakaolikør, tequila,

lime og jalapeñosalt. En avantgarde

Margarita, ganske enkelt130



GT PK

Ikke din almindelige GT. Fransk gin

med smag af pære og kardemomme.....130



APÉRITIFS *før, under eller efter*

HUÎTRES

Fine de claire, citron

og mignonette.....35

TOUR DE FRANCE



Ost og charcuterie fra vores foretrukne

franske regioner. Serveret med cornichoner,

smør og levain-brød. Perfekt til at dele.....295

TOUR DE FROMAGE *veg*

Tre franske oste i godt selskab,

baguette, frisk figen og marmelade.....195

TOUR DE VERTE *veg* "LE DOUBLE DIP"

Artiskokdip og purløgsmayo, friterede

blomkål og vores smukkeste grøntsager.....125

PIÈCES DE PIZZA

En lidt sprødere hvid pizza i fire stykker.

Cream cheese, jambon blanc, chimichurri

og friteret skalotteløg på toppen.95

MERGUEZ LA CIOTAT



Krydret pølse, stegte løg, dijon og harissa-

mayo i en blød baguette. Kæmpefavorit

blandt franske petanque-spillere65

PETIT SPYD

Oksemørbradspyd med syrlig sauce, knasende

løg og fransk varme. Lille, men kæk.....95

SALADE GRILLÉ

Grillet hjertesalat, nobisdressing,

citron, Comté, og Bayonne-skinke-drys85

POMMES FRITES & AÏOLI55

OLIVES PROVENÇALES40

CHIPS45

MARCONAMANDLER45

LES VINS & BOBLER

LYST TIL NOGET ANDET?
SPØRG EFTER VINLISTEN!

CHAMPAGNE & CRÉMANT

Crémant de Limoux, Aimery	95/610
Thiénot Brut, Champagne.....	115/735

VIN BLANC

Vin de Table.....	95/395
Brumes de Gascogne Plaimont.....	105/430
Orimos, Chardonnay, Økologisk.....	120/495
Domaine Paul Blanck, Kientzheim, Økologisk.....	135/575
Sancerre, Domaine Roger Champault.....	140/610

VIN ROSÉ

Vin de Table.....	95/395
Duberny Rosé, Chateau Regismont.....	105/430

VIN ROUGE

Vin de Table.....	95/395
Responsable, Økologisk.....	105/430
La Cour de Dame Maison Badet-Clément.....	125/495
Maison Tardieu-Laurent, Les becs fins rouge.....	135/575
Chateau Parenchere, Bordeaux Blanc.....	145/655

BIÈRE

PRESSIØN (fad)

1664 Bière 36 cl	50
1664 Blanc 36 cl	55
 Gigante 1664 Bière 60 cl	75
Gigante 1664 Blanc 60 cl	85
Picon Bière 36 cl	65
Brooklyn IPA, 40 cl.....	75
Brooklyn Special Effects 40 cl (non alc)	65

BOUTEILLE (flaske)

1664 Bière 33 cl	50
1664 Blanc 33 cl	55
Grimbergen Blonde 33 cl.....	65
Grimbergen Double Ambrée 33 cl.....	65
1664 Blanc non-alc 33 cl.....	50
Carlsberg Nordic non-alc 33 cl.....	40

CIDRE (flaske)

Galipette Rosé/Brut 33 cl	70
Somersby Æble.....	55
Somersby Hyldeblomst & lime.....	55
Jus de pommes (non alc)	45/170
Galipette (non alc)	55

LE RESTE

Vand med bobler.....	25/45
Perrier.....	45
Orangina Appelsin/Blodappelsin	35
Coca Cola/Coca Cola Zero/Sprite Zero.....	35
Fentimans cola, Rosé, Hyldeblomst	50

LES SHÔTS *allez, allez!*

HOT MADAGASQUE

Kaffe, fløde, vanilje	65
-----------------------------	----

MINI SHÔTINI

Gin, hyldebær, citron.....	55
----------------------------	----

FRAMBOISE FANTASTIQUE

Vodka, citron, hindbær.....	55
-----------------------------	----



RICARD	35
--------------	----

HENRI BARDOUIN ..	45
-------------------	----



BOULEBAR