

LES APÉRITIFS

FRANSKE SMÅ RETTER

HUÎTRES GRATINÉES 50 KR/ST
Gratinerede østers med beurre blanc, pastis og pain de mie.

TOUR DE FRANCE 295 KR
Ost og charcuterie fra vores foretrukne franske regioner. Serveret med cornichoner, smør og levain. Perfekt til at dele.

PISSALADIÈRE..... 95 KR
Sydfransk pizza med klassisk fyld, tomat, ansjos, kapers og ost. Serveret i fire stykker, perfekt til deling!

MERGUEZ LA CIOTAT 90 KR
En favorit blandt franske petanque-spillere. Krydret pølse, stegte løg, dijon og harissa-mayo i en baguette.

LEVAIN D'ANCHOIS..... 105 KR
Ansjos, Baratte du Crémier, salatløg og levain-brød.

CHARCUTERIE 65 KR
Lufttørret skinke.

ARTICHAUT VEG 75 KR
Friteret artiskok, ærtehummus, citron, brød og mynte.

CROQUETTES VEG 80 KR
Fylدت med karamelliserede løg og Comté, serveret med purløgscreme.

SALADE DE MELON VEG 85 KR
Melon, agurk, mint, oliven og fåreost.

PETIT AIOLI VEG 80 KR
Sæsonens grøntsager, cornichoner og æg. Dypes i en aioli- og purløgscreme.

*De fleste vegetariske retter kan laves veganske.
Spørg os gerne!*

POMMES FRITES 50 KR
Sprøde, salte og serveret med aioli.

OLIVEN PROVENÇALE..... 45 KR
Marineret i hvidløg, chili og citron.

CHIPS 45 KR
Sprøde kartofler.

MARCONAMANDLER 55 KR
Verdens lækreste mandler, ristet i havsalt.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 80 KR
Klassisk vanilje og sprød karamel.

POT DE FRAISE 95 KR
Hvid chokoladeganache, friske jordbær og brunet smør.

DAME BLANCHE 80 KR
Vaniljeis toppet med hindbær-coulis, flødeskum og vaffelkiks.

HALV PRIS PÅ MAD OG SPIL FOR BØRN OP TIL 13 ÅR.

*Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.
Med forbehold for ændringer.*

LES APÉRITIFS

FRENCH SMALL DISHES

HUÎTRES GRATINÉES 50 KR/ST
Gratined oysters with beurre blanc, pastis and pain de mie.

TOUR DE FRANCE 295 KR
Cheese and charcuterie from our favorite French regions. Served with pickles, butter and levain. Perfect for sharing.

PISSALADIÈRE..... 95 KR
Southern French pizza with classic toppings, tomato, anchovy, caper and cheese. Served in four pieces, perfect for sharing!

MERGUEZ LA CIOTAT 90 KR
A big favorite among French petanque players. Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayonnaise in a baguette.

LEVAIN D'ANCHOIS..... 105 KR
Anchovies, Baratte du Crémier, pickled silver onions and levain.

CHARCUTERIE 65 KR
French craft ham.

ARTICHAUT VEG..... 75 KR
Fried artichoke, pea hummus, lemon, bread and mint.

CROQUETTES VEG 80 KR
Stuffed with caramelized onions and Comté, served with chive cream.

SALADE DE MELON VEG 85 KR
Melon, cucumber, mint, olives and sheep cheese.

PETIT AIOLI VEG 80 KR
Seasonal vegetables, cornichons and egg. Served with aioli and chive cream.

Most of our vegetarian dishes can be made vegan. Ask us!

FRENCH FRIES..... 50 KR
Crispy, salty and served with aioli.

OLIVES PROVENÇALE..... 45 KR
Marinated in garlic, chili and lemon.

CHIPS 45 KR
Crispy potato.

MARCONA ALMONDS..... 55 KR
The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 80 KR
Classic vanilla and crispy caramel.

POT DE FRAISE 95 KR
White chocolate ganache, fresh strawberries, browned butter.

DAME BLANCHE 65 KR
Vanilla ice cream, topped with raspberry coulis, whipped cream and wafer.

CHILDREN UP TO 13 EAT AND PLAY FOR HALF THE PRICE.

If you are allergic, ask us about the ingredients.

Subject to change.