

# LES APÉRITIFS

PERFEKT  
TIL AT DELE!

## FRANSKE SMÅ RETTER

HUÎTRES..... 30 KR/ST  
*Fine de claire, citron og mignonette.*

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.*

PIZZA POSEUR VEG/KØD..... 95 KR  
*Sprød pizza i sydfransk stil. Sorte oliven, friteret grønkål og jambon de Bayonne. Fire små stykker — meget delevendig!*

MADAME CANARD ..... 95 KR  
*Smørstegt levain, Comté, dijon, sauerkraut, røget andebryst.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 95 KR  
*Krydret pølse, stegte løg, dijon og harissa-mayo i en blød baguette. En favorit blandt franske pétanque-spillere.*

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

BRUXELLES VEG..... 70 KR  
*Friteret rosenkål, harissa-mayonnaise.*

CROQUETTES VEG..... 80 KR  
*Gedeost med brunede løg og Comté. Dyp i purløgscrème.*

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

PETIT AÏOLI VEG..... 75 KR  
*Sæsonens grøntsager, cornichoner og æg. Dyppes i en aioli- og purløgscrème.*

CAMEMBERT RÔTI VEG..... 85 KR  
*Bagt Camembert — lun og cremet. Honning, rosmarin, croutoner. Vive la Normandie!*

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

OLIVE PROVENÇALE..... 45 KR  
*Marineret i hvidløg, chili og rosmarin.*

CHIPS ..... 45 KR  
*Franske gourmetchips med ostesmag og gedeostdip.*

MARCONAMANDLER ..... 55 KR  
*Verdens lækreste mandler, ristet i havsalt.*

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ..... 80 KR  
*Klassisk vanilje og sprød karamel.*

POT AU CHOCOLAT ..... 95 KR  
*Bagt chokolade, crème pâtissière, hindbærpuré og karamelflarn.*

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

# LES APÉRITIFS

PERFECT  
FOR SHARING!

## FRENCH SMALL DISHES

HUÎTRES..... 30 KR/ST  
*Fine de claire, fresh lemon and mignonette.*

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

TOUR DE FRANCE ..... 295 KR  
*Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. Perfect for sharing.*

PIZZA POSEUR VEG/MEAT ..... 95 KR  
*Pizza à la South of France. Black olives, fried kale and jambon de Bayonne. Four small pieces, perfect for sharing.*

MADAME CANARD ..... 95 KR  
*Butter fried levain, Comté, dijon, sauerkraut, smoked duck breast.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 95 KR  
*Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favorite among French pétanque players.*

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

BRUXELLES VEG..... 70 KR  
*Deep-fried brussel sprouts, harissa mayonnaise.*

CROQUETTES VEG ..... 80 KR  
*Filled with goat cheese and browned onions. Chive crème dip.*

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

PETIT AÏOLI VEG ..... 75 KR  
*Seasonal vegetables, cornichons and eggs. Served with aioli and chive crème.*

CAMEMBERT RÔTI VEG..... 85 KR  
*Baked Camembert — warm, and creamy. Honey, rosemary, croutons. Vive la Normandie!*

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

OLIVE PROVENÇALE..... 45 KR  
*Marinated in garlic, chili and rosemary.*

CHIPS ..... 45 KR  
*French gourmet chips, cheese flavored. Plus a goat cheese dip.*

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 AU CHOCOLAT ..... 95 KR  
*Baked chocolate, crème pâtissière, raspberry purée, caramel tuile.*

*If you are allergic, ask us about the ingredients.  
Subject to change.*