

# LES APÉRITIFS

PERFEKT  
TIL AT DELE!

## FRANSKE SMÅ RETTER

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

MACARON CANARD ..... 65 KR/ST  
*Citronmacaron fyldt med anderillette plus pære- og espelettemarmelade.*

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

SALADE GRILLÉE ..... 80 KR  
*Grillet romainesalat. Nobisdressing, revet Comté, citron og ristet bayonne-skinke på toppen.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 105 KR  
*Krydret pølse, stegte løg, dijon og harissa-mayo i en blød baguette. En favorit blandt franske pétanque-spillere.*

PIZZA POSEUR VEG ..... 95 KR  
*Pizza i sydfransk stil med stegte svampe. Hvidløg, chili, rosmarin. Fire små stykker - meget delevendig!*

ARTICHAUT VEG ..... 85 KR  
*Friteret artiskok, ærtehummus, citron, brød og mynte.*

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

BRIE CRÉMEUX VEG ..... 95 KR  
*Dit oui à Brie! Pisket Brie de Meaux, salt- og honningristede hasselnødder med et strejf af espelette, croutoner.*

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

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

POMMES FRITES ..... 55 KR  
*Sprøde, salte og serveret med aioli.*

OLIVE PROVENÇALE ..... 40 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 RHUBARBE ..... 95 KR  
*Hvid chokolademousse med cream cheese. Sommerskøn rabarber, friske jordbær, mynte, ristet hvid chokolade.*

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

# LES APÉRITIFS

PERFECT  
FOR SHARING!

## FRENCH SMALL DISHES

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

MACARON CANARD ..... 65 KR/EACH  
*Lemon macaron filled with duck rillettes, plus pear  
and espelette pepper marmalade.*

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

SALADE GRILLÉE ..... 80 KR  
*Grilled romaine lettuce. Nobis dressing, grated  
Comté, lemon and roasted bayonne ham on top.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 105 KR  
*Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo  
in a soft baguette. A huge favorite among French  
pétanque players.*

PIZZA POSEUR VEG ..... 95 KR  
*Pizza à la South of France with fried mushrooms.  
Garlic, chili and rosemary. Four small pieces, perfect  
for sharing!*

ARTICHAUT VEG ..... 85 KR  
*Fried artichoke, green pea hummus, lemon, bread  
and mentha.*

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

BRIE CRÉMEUX VEG ..... 95 KR  
*Dit oui à Brie! Whipped Brie de Meaux, salt and honey  
roasted hazelnuts, slight espelette-heat, croutons.*

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

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

FRENCH FRIES ..... 55 KR  
*Crispy, salty and served with aioli.*

OLIVE PROVENÇALE ..... 40 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 RHUBARBE ..... 95 KR  
*White chocolate mousse with cream cheese.  
Summer-vibe rhubarb, fresh strawberries, mint,  
roasted white chocolate.*

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