BORDEAUX

AFTEN - *DÎNER*
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

SNACKS

Trøffelchips, nødder & oliven	110,-
Caviar Oscietra	10g for 199,- 30g for 399,-
Huîtres naturelles - *Gillardeau østers* Hotsauce vinaigrette - citron	3 stk. for 139,- 6 stk. for 249,- 9 stk. for 359,-
Huîtres frites - *Friterede østers* Trøffelmayo - syltede dildstilke	3 stk. for 110,- 6 stk. for 195,- 9 stk. for 259,-
Escargots - *Snegle* Hvidløg - smør	6 stk. for 110,-
Rillette du jour - *Dagens rillette i krustade* Sylt - urter	3 stk. for 110,-
Cuisses de grenouilles - *Friteret frølår* Aioli – cornichoner	3 stk. for 110,-
Croquette de ris de veau - *Brisselkroket* Dijonmayo – syltede sennepskorn	3 stk. for 110,-
Tarte flambée - *Fladbrød* Creme fraiche - løg - bacon - purløg	110,-

BORDEAUX

AFTEN - *DÎNER*
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

TAVLEMENU - *MENU DU JOUR*

Forret
Bouillabaisse à la maison - *Skaldyrssuppe med safran*
Knivmuslinger - kammusling - blåmuslinger

Hovedret
Magret de canard avec garniture de soufflé - *Andebryst med soufflefars*
Gratin Dauphinois - Sauce Bigarade - kål

Eller

Poisson du jour à la meunière - *Dagens fisk, meunièrestegt*
Gratin Dauphinois - sauce beurre blanc - kål

Dessert
Omelette en surprise - *Indbagt is*
Chokolade parfait - passionsfrugt - kokos & lime

Eller

Plateau de fromages - *3 franske oste*
Behørig garniture - knækbrød

3 retter for 399,-
(+299,- for vinmenu)

Menu du jour en abondance - Tavlemenu alt inklusiv for 1.199,-
Champagne inkl. snacks
Forret, valgfri hovedret, ost & dessert inkl. vinmenu
Kaffe & te inkl. avec & macarons

BORDEAUX

AFTEN - *DÎNER*
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

FORRETTER - *ENTRÉES*

Soupe à l'oignon - *Løgsuppe* 110,-
Gratineret brød - timian - hvidløg

Tarte flambée - *Fladbrød* 110,-
Creme fraiche - løg - bacon - purløg

Escargots - *Snegle* 6 stk. 110,-
Hvidløg - smør

Bouillabaisse à la maison - *Skaldyrssuppe med safran* 119,-
knivmuslinger - kammusling - blåmuslinger

Tartare de bœuf - *Tatar af okse* 139,-
Rørt tatar - bitre salater - Dijonmayo - chips

Paté en croûte - *Terrine med kanin* 139,-
Sprød butterdej - bitre salater - dijon - rips

BORDEAUX

AFTEN - *DÎNER*
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

HOVEDRETTER - *PLATS*

Fruits de mer - *Skaldyrsfad* Krebs - jomfruhummer - skalrejer - østers - aioli	299,- (+189,- for 10g Caviar Oscietra)
Moules frites - *Dampede blåmuslinger i vin blanc sauce* Pommes frites - aioli	199,-
Poisson du jour à la meunière - Dagens fisk, meunièrestegt Gratin Dauphinois - sauce beurre blanc - kål	279,-
Coq au vin - *Braiseret kylling* Kylling - rødvin - perleløg - grønt - ventrèche bacon - kartoffelmos - persille	199,-
Magret de canard avec garniture de soufflé - Andebryst med soufflefars Gratin Dauphinois - Sauce Bigarade - kål	249,-
Tartare de bœuf - *Tatar af okse* Rørt tatar - bitre salater - Dijonmayo - chips - pommes frites	229,-
Steak frites - *Stegt ribeye af kalv* Sauce bearnaise - kål - pommes frites	349,-
50g stegt foie gras *Kun som tilkøb til hovedret*	+75,-

BORDEAUX

AFTEN - *DÎNER*
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

DESSERTER - *DESSERTS*

Plateau de fromages - *Udvalg af franske oste* Behørig garniture - knækbrød	3 slags for 99,- 5 slags for 149,- 7 slags for 199,-
Tarte au citron - *Citrontærte* Crème au citron - marengs - timian - vaniljeis	99,-
Crème brûlée Bagt vaniljecreme - karamel	99,- (+35,- for sorbet)
Macarons Spørg din tjener for dagens udvalg	1 stk. for 39,- 3 stk. for 99,-
Omelette en surprise - *Indbagt is* Chokolade parfait - passionsfrugt - kokos & lime	115,-

BORDEAUX

ENGLISH VERSION

brasseriebordeaux.dk | bordeaux@kirkhedegaard.dk | +45 93 63 86 10

BORDEAUX

EVENING - *DÎNER*
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

SNACKS

Truffle chips, nuts & olives	110,-
Caviar Oscietra	10g for 199,- 30g for 399,-
Huîtres naturelles - *Gillardeau oysters* Hotsauce vinaigrette - lemon	3 pcs. for 139,- 6 pcs. for 249,- 9 pcs. for 359,-
Huîtres frites - *Fried oysters* With truffle mayo - pickled dill stems	3 pcs. for 110,- 6 pcs. for 195,- 9 pcs. for 259,-
Escargots - *Snails* Garlic - butter	6 pcs. for 110,-
Rillette du jour - *Rillette of the day* Pickle - crustade	3 pcs. for 110,-
Cuisses de grenouilles - *Fried frog legs* Aioli - cornichon	3 pcs. for 110,-
Croquette de ris de veau - *Sweetbread croquette* Dijonmayo - pickled mustard seeds	3 pcs. for 110,-
Tarte flambée - *Flat bread* Crème fraîche - onions - bacon - chives	110,-

BORDEAUX

EVENING - *DÎNER*
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

MENU DU JOUR

Starter
Bouillabaisse à la maison - *Shellfishsoup with saffron*
razor clams – scallop - mussels

Main course
Magret de canard avec garniture de soufflé - *Duck Breast with Soufflé*
Gratin Dauphinois – Bigarade Sauce – Cabbage

Or

Poisson du jour à la meunière - *Catch of the day, meunière-style*
Gratin Dauphinois – Beurre Blanc Sauce – Cabbage

Dessert
Omelette en surprise - *Baked Alaska*
chocolate parfait – passion fruit – coconut & lime

Or

Plateau de fromages - *3 pieces of french cheeses*
Crispbread & garniture

3 courses for 399,-
(+299,- for wine pairing)

All-inclusive menu du jour - *Menu du jour en abondance* for 1199,-
Champagne incl. snacks
Starter, choice of main, cheese & dessert incl. wine pairing
Coffee & tea incl. avec & macarons

BORDEAUX

EVENING - *DÎNER*
MONDAY-SATURDAY KL. 5PM-9PM

STARTERS - *ENTRÉES*

Soupe à l'oignon - *Onion soup* 110,-
Gratinated bread - thyme - garlic

Tarte flambée - *Flat bread* 110,-
Crème fraîche - onions - bacon - chives

Escargots - *Snails* 6 pcs. 110,-
Garlic - butter

Bouillabaisse à la maison - *Shellfishsoup with saffron* 119,-
razor clams – scallop - mussels

Tartare de bœuf - *Beef tartare* 139,-
Mixed beef tartare - bitter greens - Dijon mayo - chips

Paté en croûte - *Terrine with rabbit* 139,-
Puffed pastery - bitter greens - dijon - red currants

BORDEAUX

EVENING - *DÎNER*
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

MAIN COURSES - *PLATS*

Fruits de mer - *Sea food platter* Crayfish – langoustine – shell shrimp – oysters – aioli	299,- (+189,- for 10g Caviar Oscietra)
Moules frites - *Steamed blue mussels in vin blanc sauce* French fries - aioli	199,-
Poisson du jour à la meunière - Catch of the day, meunière-style Gratin Dauphinois – Beurre Blanc Sauce – Cabbage	279,-
Coq au vin - *Braised chicken* Chicken - red wine - pearl onions - vegetables of the season - ventrèche bacon - mashed potatoes - parsley	199,-
Magret de canard avec garniture de soufflé - Duck Breast with Soufflé Gratin Dauphinois – Bigarade Sauce – Cabbage	249,-
Tartare de bœuf - *Beef tartare* Mixed beef tartare - bitter greens - Dijon mayo - chips - fries	229,-
Steak frites - *Grilled veal ribeye* Béarnaise sauce - cabbage - fries	349,-
50g panfried foie gras *Only as add-on to main course*	+75,-

BORDEAUX

EVENING - *DÎNER*
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

DESSERTS - *DESSERTS*

Plateau de fromages - *Selection of French cheeses* Crispbread & garniture	3 types for 99,- 5 types for 149,- 7 types for 199,-
Tarte au citron - *Lemon tart* Lemon cream - meringue - thyme - vanilla ice cream	99,-
Crème brûlée Baked vanilla custard - caramel	99,- (+35,- for sorbet)
Macarons Ask your waiter for today's selection	1 pcs for 39,- 3 pcs for 99,-
Omelette en surprise - Baked Alaska Chocolate parfait – passion fruit – coconut & lime	115,-