

BORDEAUX

AFTEN - DÎNER
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

SNACKS

Trøffelchips, nødder & oliven	110,-
Caviar Oscietra	10g for 229,-
<i>Crème fraîche - løg - blinis</i>	30g for 419,-
Huîtres naturelles - Gillardeau østers	3 stk. for 149,-
<i>Hotsauce vinaigrette - citron</i>	6 stk. for 259,-
	9 stk. for 369,-
Huîtres frites - Friterede østers	3 stk. for 120,-
<i>Trøffelmayo - syltede dildstilke</i>	6 stk. for 205,-
	9 stk. for 269,-
Escargots - Snegle	6 stk. for 119,-
<i>Hvidløg - smør</i>	
Rillette du jour - Dagens rilette i krustade	3 stk. for 119,-
<i>Sylt - urter</i>	
Cuisses de grenouilles - Friteret frølår	3 stk. for 119,-
<i>Aioli – cornichoner</i>	
Croquette de ris de veau - Brisselkroket	3 stk. for 119,-
<i>Dijonmayo – syltede sennepskorn</i>	
Tarte flambée - Fladbrød	119,-
<i>Crème fraîche - løg - bacon - purløg</i>	

BORDEAUX

AFTEN - DÎNER
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

TAVLEMENU - MENU DU JOUR

Forret

Tartare de poisson - Tatar af kuller

Rogn - rejechips - friteret kapers - saltet citron - dild mayonnaise

Hovedret

Onglet avec pithivier - Nyretapper og pithivier

Sprængt kalvetunge - grillet endive - sauce mystique

Eller

Poisson croûte de pain - Brødstegt fisk

Grillet endive - gulerødder - pommes rissolées - beurre noisette

Dessert

Poire Belle Hélène à la maison - Pocheret pære

Crème anglaise - financiers - chokolade

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 119,-
Gratineret brød - timian - hvidløg

Tarte flambée - Fladbrød 119,-
Crème fraîche - løg - bacon - purløg

Escargots - Snegle 6 stk. 119,-
Hvidløg - smør

Tartare de poisson - Tatar af kuller 129,-
*Rogn - rejchips - friteret kapers - saltet citron - dild
mayonnaise*

Tartare de bœuf - Tatar af okse 149,-
Rørt tatar - bitre salater - Dijonmayo - chips

BORDEAUX

AFTEN - DÎNER
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

HOVEDRETTER - PLATS

Fruits de mer - Skaldyrspad <i>Krebs - jomfruhummer - skalrejer - østers - aioli</i>	349,- (+199,- for 10g Caviar Oscietra)
Moules frites - Dampede blåmuslinger i vin blanc sauce <i>Pommes frites - aioli</i>	219,-
Poisson croûte de pain - Brødstegt fisk <i>Grillet endive - gulerødder - pommes rissolées - beurre noisette</i>	289,-
Coq au vin - Braiseret kylling <i>Kylling - rødvin - perleløg - grønt - ventrèche bacon - kartoffelmos - persille</i>	219,-
Onglet avec pithivier - Nyretapper og pithivier <i>Sprængt kalvetunge - grillet endive - sauce mystique</i>	279,-
Tartare de bœuf - Tatar af okse <i>Rørt tatar - bitre salater - Dijonmayo - chips - pommes frites</i>	249,-
Steak frites - Stegt ribeye af kalv <i>Sauce bearnaise - grillet endive - gulerødder - pommes frites</i>	379,-
50g stegt foie gras <i>Kun som tilkøb til hovedret</i>	+89,-

BORDEAUX

AFTEN - DÎNER
MANDAG-LØRDAG KL. 17.00-21.00

DESSERTER - DESSERTS

Plateau de fromages - Udvalg af franske oste <i>Behørig garniture - knækbrød</i>	3 slags for 149,- 5 slags for 179,- 7 slags for 199,-
Tarte au citron - Citrontærte <i>Crème au citron - marengs - timian - vaniljeis</i>	119,-
Crème brûlée <i>Bagt vaniljecreme - karamel</i>	119,- (+35,- for sorbet)
Macarons <i>Spørg din tjener for dagens udvalg</i>	1 stk. for 39,- 3 stk. for 99,-
Poire Belle Hélène à la maison - Pocheret pære <i>Crème anglaise - financiers - chokolade</i>	129,-

BORDEAUX

ENGLISH VERSION



BORDEAUX

EVENING - DÎNER
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

SNACKS

Truffle chips, nuts & olives	110,-
Caviar Oscietra	10g for 229,-
<i>Crème fraîche - onions - blinis</i>	30g for 419,-
Huîtres naturelles - Gillardeau oysters	3 pcs. for 149,-
<i>Hotsauce vinaigrette - lemon</i>	6 pcs. for 259,-
	9 pcs. for 369,-
Huîtres frites - Fried oysters	3 pcs. for 120,-
<i>Truffle mayo - pickled dill stems</i>	6 pcs. for 205,-
	9 pcs. for 269,-
Escargots - Snails	6 pcs. for 119,-
<i>Garlic - butter</i>	
Rillette du jour - Rillette of the day	3 pcs. for 119,-
<i>Pickle - crustade</i>	
Cuisses de grenouilles - Fried frog legs	3 pcs. for 119,-
<i>Aioli - cornichon</i>	
Croquette de ris de veau - Sweetbread croquette	3 pcs. for 119,-
<i>Dijonmayo - pickled mustard seeds</i>	
Tarte flambée - Flat bread	119,-
<i>Crème fraîche - onions - bacon - chives</i>	

BORDEAUX

EVENING - DÎNER
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

MENU DU JOUR

Starter

Tartare de poisson - Tartare of haddock

Roe - shrimp chips - fried capers - salted lemon - dill mayonnaise

Main course

Onglet avec pithivier - Hanger steak and savory pastry pie

Corned veal tongue - grilled endive - sauce mystique

Or

Poisson croûte de pain - Fish fried on bread

Pommes rissolées - grilled endive - carrot - beurre noisette

Dessert

Poire Belle Hélène à la maison - Poached pear

Crème anglaise - financiers - chocolate

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 <i>Gratinated bread - thyme - garlic</i>	119,-
Tarte flambée - Flat bread <i>Crème fraîche - onions - bacon - chives</i>	119,-
Escargots - Snails <i>Garlic - butter</i>	6 pcs. 119,-
Tartare de poisson - Tartare of haddock <i>Roe - shrimp chips - fried capers - salted lemon, dill mayonnaise</i>	129,-
Tartare de bœuf - Beef tartare <i>Mixed beef tartare - bitter greens - Dijon mayo - chips</i>	149,-

BORDEAUX

EVENING - DÎNER
MONDAY-SATURDAY 5PM-9PM

MAIN COURSES - PLATS

Fruits de mer - Sea food platter <i>Crayfish – langoustine – shell shrimp – oysters – aioli</i>	349,- (+199,- for 10g Caviar Oscietra)
Moules frites - Steamed blue mussels in vin blanc sauce <i>French fries - aioli</i>	219,-
Poisson croûte de pain - Fish fried on bread <i>Pommes rissolées - grilled endive - carrot - beurre noisette</i>	289,-
Coq au vin - Braised chicken <i>Chicken - red wine - pearl onions - vegetables of the season - ventrèche bacon - mashed potatoes - parsley</i>	219,-
Onglet avec pithivier - Hanger steak and savory pastry pie <i>Corned veal tongue - grilled endive - sauce mystique</i>	279,-
Tartare de bœuf - Beef tartare <i>Mixed beef tartare - bitter greens - Dijon mayo - chips - fries</i>	249,-
Steak frites - Grilled veal ribeye <i>Béarnaise sauce - grilled endive - carrot - fries</i>	379,-
50g panfried foie gras <i>Only as add-on to main course</i>	+89,-

BORDEAUX

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

DESSERTS - *DESSERTS*

Plateau de fromages - Selection of French cheeses <i>Crispbread & garniture</i>	3 types for 149,- 5 types for 179,- 7 types for 199,-
Tarte au citron - Lemon tart <i>Lemon cream - meringue - thyme - vanilla ice cream</i>	119,-
Crème brûlée <i>Baked vanilla custard - caramel</i>	119,- (+35,- for sorbet)
Macarons <i>Ask your waiter for today's selection</i>	1 pcs for 39,- 3 pcs for 99,-
Poire Belle Hélène à la maison - Poached pear <i>Crème anglaise - financiers - chocolate</i>	129,-