



## Menu

\*



### Forretter

Svampetoast –kejserhat, bøgehatte & æble **75**

Terrine med hummer og torsk – jordskokkechips, dild og mayo **135**

Oksetatar rørt med hvidløg - estragon & mayo **100**

\*



### Hovedretter

Moules marinières **150** (frites **+50**)

Steak Frites – Rib-eye med pommes frites - salat & sauce **250**

Porto bello svamp med brie de Meaux ost - polenta - tomat & oliven **175**

Smørstegt helleflynder med blanket blomkål - trøffel - dild & hollandaise **250**

Råbuk – persillerod, røget marv, syltede tyttebær & sauce **250**

\*

### Oste

Et udvalg af franske oste **100**

\*

### Desserter

Tarte au chocolat – italiensk marengs - pære & mynte **75**

Æble is - saltet karamel & timian **65**

\*

*Menu degustation (tasting) (4 retter) 350*



## Bobler

\*

NV Crémant de Loire, Domaine Baumard, Loire **60/350**

NV Vieilles Vignes Grand Cru, Blancs de Noirs, André Roger, Aÿ Champagne **700**

NV Vieilles Vignes Rosé Grand Cru, pinot noir, André Roger, Aÿ Champagne **700**



2012 Rosé De Saignée, Premier Cru, Roger Brun, Aÿ, Champagne **650/1300**

NV Excellence, Gosset, Aÿ, Champagne, **700**

NV Cuvée di Mangan, Florence Duchêne, Cumières, Champagne, **600**

NV Les Cuteries, La Villesenières, Boursault, Champagne **600**

2006 Blanc de Blancs, Grand Cru, Duval Leroy, Vertus, Champagne, **700**

2014 Frisante, barbera-bonarda, La Stoppa, Trebbiolo, Emilia-Romagna, Italien **400**



## Cider

\*

NV Cidrerie du leguer, Cédric Le Bloas, Lannion, Bretagne **150**

## Rosé

\*

2015 Les Petit Jamelles, syrah, Languedoc **50/250**

2016 Pinot Noir, Fernand Engel, Alsace **350**

2016 Sancerre, Vincent Delaporte, Loire **400**



## Hvidvin

\*

2014 Sancerre, sauvignon blanc, Domaine Lucien Crochet, Loire **400**

2014 Les Quarterons, Sancerre, sauvignon blanc, Etienne & Sébastien Riffault, Loire **400**

2014 Cuvée blanc D'oeuf, Chenin Blanc, Chateau de Passavant, Anjou **250**

2015 Muscadet Sevre et Maine sur lie, Muscadet, Julien Braud, Loire **300**

2016 Blanc d'Alsace, pinot blanc, Jossmeyer, Alsace **50/250**

2015 Riesling, Fernand Engel, Alsace **60/300**

2012 Hengst, Grand Cru, Riesling, Jossmeyer, Alsace **700**



2016 Le Bosguet, sauvignon blanc, Castel Nau, Languedoc **50/250**

2015 Bourgogne Blanc, chardonnay, Seigneurie des Posange, Bourgogne **60/300**

2014 La Roche-Vineuse, chardonnay, Syvaine & Alain Normand, Mâcon, Bourgogne **400**

2015 "Vaillons" 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis, bourgogne **450**

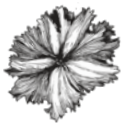
2013 Montagne la Folie, chardonnay, Rully, Bourgogne **500**



2014 Les Frionnes, 1. er Cru, chardonnay, Vincent Prunier, Saint- Aubin, Bourgogne **600**

2011 Puligny-Montrachet, chardonnay, Amoit-Servelle, Bourgogne **700**

2014 EKAM, riesling & albarino, Castell Déncus, Spanien **300**





- 2013 Grüner Veltliner, Ferdinand Mayr, Østrig **300**
- 2015 Muros Antigos, alvarinho, Anselmo Mendes, Portugal **250**
- 2014 Haus Klosterberg, riesling, Markus Molitor, Mosel, Tyskland **350**
- 2015 Riesling, Weingut Gunderloch, Rheinhessen, Tyskland **350**
- NV Vihno do porto, forskellige druer fra Douro, Ferreira, Portugal **400**
- 2016, Della Sala Antinori, grechetto-procanico-pinot bianco-viognier, Orvieto, italien **300**

## Rødvin

\*

- 2008 Cuvée Numero 1, pinot noir, Dominique Laurent, Bourgogne **70/350**
- 2014 Bourgogne Rouge, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Bourgogne **350**
- 2014 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **400**
- 2008 Vieilles Vignes, pinot noir, Dominique Laurant, Gevrey-Chambertin, Bourgogne **550**
- 2011 Les Carrières, pinot noir, Edmond Cornu & Fils, Ladoix, Bourgogne **600**
- 2011 Derrière Chez Edouard 1.er cru, pinot noir, Hubert Lamy, Saint Aubin, Bourgogne **700**
- 2008 Les Carelles 1er Cru, pinot noir, Jean Marc Bouley, Volnay, Bourgogne **800**
- 2015 Sélection Vieilles Vignes, grenache-mourvèdre-syrah, Domaine Beau Mistral, Rasteau, Rhône **70/350**
- 2014 La Cave du Gigondas, grenache-mourvèdre-syrah, Terrissimo, Beaufort de Venise, Rhône **400**
- 2014 Le Pavillon des Courtisanes, grenache-mourvèdre-syrah, Jean Luc Colombo, Cairanne, Rhône **350**
- 2015 Crozes Hermitage, Yann Chave, Rhône **500**
- 
- 2012 Terrasse du Diablo, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône **600**
- 2014 Télégramme, grenache-syrah-mourvèdre-cinsault, Domaine du Vieux Télégraphe, Château Neuf-Du-Pape, Rhône **700**
- 2013 Améthyste, syrah, Vignobles Levet, Côte Rotie, Rhône **800**
- 2015, Cote de Brouilly, gamay, Domaine Blain, Beaujolais **300**
- 2014 Les Murries, pinot noir, Castel Nau, Languedoc **50 /250**
- 2016 Les Grand Chemin Vieilles Vignes, carignan, Languedoc, **50/250**

## Rødvin

\*

- 2014 Les Aspres, syrah, Pierre Cros, Languedoc, **500**
- 2011 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Château Peuch-Haut, Languedoc **500**
- 2014 Yann Pineau, syrah-grenache-mourvèdre, Château De Lescarelle, Provence **250**
- 2004 Listrac-Medoc, merlot, Château Moulin de Laborde, Bordeaux **100/500**
- 2010 Grand Poujeaux, merlot-carbernet sauvignon-petit verdot, Château Branas, Moulis, Bordeaux **700**
- 2013 Negroamaro, Tor del Colle, Brindisi, Italien **50/250**
- 2015 Fattoria le Maestrelle, sangiovese - merlot - syrah, Santa Cristina, Antinori, Toscana, Italien **300**
- 2014 Barbera d'Alba, Luigi Voghera, Alba, Piemonte, Italien **300**
- 2011 Teroldego, Marion, Veneto, Italien **500**
- 2010 Amarone, Marion, Veneto, Italien **700**
- 2011 Vihno do Porto, 30 forskellige lokale druer, Quinto do Crasto, Portugal **400**
- 2014 Quinta de Saes, touriga nacional-jean-tinta roriz, Dao, Portugal **250**
- 2013 Gavilán, tempranillo, Bodegas Hnos, Perez Pascuas, Ribera del duero, Spanien **300**
- 2014 Vinas de Gain, tempranillo, Bodegas y vinedos Artadi, Rioja, Spanien **450**
- 2011 Nordlund, Rondo-leon millet-castel-regent, Dansk vincenter, Avedøre, Danmark **350**

## Kaffe

\*

Espresso **15** -ekstra shot **5**

Cortado **25**

Cafe au lait **25**

Stempelkande **35/70**

The **25/60**



## **Avec**

\*

Pastis, Henri Bardouin, **50**



Calvados, Le Morton, 8 år **75**

Rom, Diplomático, **75**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, **75**

Whisky, Talisker, 10 år, **75**

Marc de Bourgogne, Marc de l'Adoration, **50**

Chartreuse, (55%), **50**

Poire Williams, G. E. Massenez, **50**

Cointreau **50**

Baileys Irish Cream **50**



## **Drinks**

\*

Aperol Spritz, Aperol, Appelsin, Crémant de Loire, **75**

Gin Tonic, Geranium gin, Citron, tonicvand, **75**

Dark 'n' Stormy, Diplomatico rum, Gingerbeer, Lime, **75**

Bloody Mary, Stolichnaya vodka, Citron, Tomat og grøntsagsjuice **75**

Kir Royal, Crémant de Loire, Crème de Cassis, **75**

## Snacks

\*

Oliven **30**

Saltede mandler **30**

Selleri chips **30**

Alle tre **50**



## Øl

\*

1664 Kronenbourg, Pilsner 5 %, 33cl, **35**

Ale nr. 16, Refsvindinge, 5,7%, **35**

IPALOT, Kihoskh, 6,3%, **40**

Trappistes Rochefort, Bière 6, 7,5 %, 33cl, **50**

Westmalle, Dubbel, 7%, 33cl, **50**

Westmalle, Tripel, 9,5 %, 33cl **50**



## Vand

\*

Juice, glas, **25**

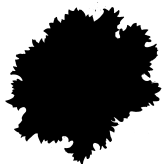
Orangina, 25 cl, **25**

Coca cola, 25 cl, **25**

Fevertree Gingerbeer, 20 cl, **25**

Evian, uden bobler, 750ml, **30**

Badoit, naturligt indhold af bobler, 750ml, **30**



JETAIME.DK