



## DAGENS FROKOST MENU

2 eller 3 retter – *spørg tjeneren*  
255 / 295

### DÉJEUNER

#### Croque Monsieur

Gratineret sandwich med skinke og gruyère  
Hertil salat og sennepsdressing  
135

#### Croque Madame

Gratineret sandwich med skinke,  
gruyère og spejlæg  
Hertil salat og sennepsdressing  
145

#### Boeuf Rôti

Sandwich med oksebevætte, bløde løg,  
pickles, estragon, cornichons,  
gruyère og tomat  
155

#### Nicoise

Salat med grillet tun, ansjoser, æg,  
haricots verts, kartoffel, oliven, tomat  
og dijondressing  
155

#### Chevre Chaud

Salat med gratineret gedeost på crouton,  
syltede valnødder og rosiner  
145

#### Omelette

Med gedeost, spinat og parmesan  
145

## LES HUÎTRES

Poésie østers No. 3  
195 / 375

*6 stk./12 stk.*

*Østers serveres med vinaigrette & citron*

## SNACKS

Oliven & nødder  
45

Iberico Bellota sortfodsskinke  
og syltet grønt  
135

## HORS D'OEUVRES

#### Tartare de Saumon

Laksetatar med endive, citroncrème  
og grillet urtebrïoché  
135

#### Soupe À L'oignon Gratinée

Gratineret løgsuppe  
125

#### Escargots

6 snegle med hvidløg, persille og tomat  
125

#### Thon Cru

Råmarineret tun med grøn peber,  
ansjos, mynte og parmesan  
135

#### Ris de Veau

Stegte kalvebrisler med  
haricoverter og trøffel  
185

#### Crevette

Gambas med persille, hvidløg og piment  
195

#### Moules

Muslinger dampet med hvidvin,  
fennikel, rosmarin, hvidløg og persille  
125

## LES PLATS

### Steak Frites

Grillet ribeye. Hertil pommes frites,  
béarnaise, bagt tomat og salat  
325

### Steak Tartare

Rørt kalveinderlår  
Hertil pommes frites og salat  
225

### Lapin

Braiseret kaninlår i cassoulet  
med parmesan, karotter,  
citron og urter  
245

### Poisson du Jour

Dagens fisk  
*Dagspris*

### Flétan

Stegt helleflynder med spinat, urtesauce  
og ørredrogn  
295

### Moules

Muslinger dampet i hvidvin, fennikel,  
rosmarin, hvidløg og persille  
185

## SUPPLEMENT

### Pommes Frites

Hjemmelavede pommes frites  
med mayonnaise eller bearnaise  
65

### Salade Verte

Grøn salat med tomat og vinaigrette  
65

## FROMAGE

### Assiette de Fromages

Udvalg af franske oste  
145

## DESSERT

### Crème Brûlée

Den klassiske med vanilje  
95

### Profiteroles

Med hjemmelavet vaniljeis  
og chokoladesauce  
125

### Citron en Surprise

Citrontærte med vaniljeparfait  
og marengs  
115

### Mousse au Chocolat

Chokolademousse  
115

### Til Kaffen

Chokolade og karamel  
65





### AFTEN MENU

Stegt havbars, sauce nage og purløg

Braiseret lammeculotte med cremet hvidløg,  
broccolini og pebersauce

Citrus salat med vaniljeis og rosmarin

3 retter - 385

Vælg ost / dessert

---

### LES HUÎTRES

Poésie østers No. 3  
195 / 375

6 stk./12 stk.

Østers serveres med vinaigrette & citron

### SNACKS

Oliven & nødder  
45

Iberico Bellota sortfodsskinke og  
syltet grønt  
135

### HORS D'OEUVRES

#### Tartare de Saumon

Laksetatar med endive, citroncrème  
og grillet urtebrioche  
135

#### Escargots

6 snegle med hvidløg, persille og tomat  
125

#### Salade Chèvre Chaud

Gratineret gedeost på crouton  
med salater, syltede valnødder  
og rosiner  
125

#### Entree du Jour

Stegt havbars, sauce nage og purløg  
145

#### Soupe À L'oignon Gratinée

Gratineret løgsuppe  
125

#### Ris de Veau

Stegte kalvebrisler med  
jordskok og trøffel  
185

#### Crevette

Gambas med persille, hvidløg og piment  
195

#### Moules

Muslinger dampet i hvidvin, fennikel,  
rosmarin, hvidløg og persille  
125

#### Thon Cru

Råmarineret tun med grøn peber,  
ansjos, mynte og parmesan  
135

## LES PLATS

### Steak Frites

Grillet ribeye. Hertil pommes frites, béarnaise, bagt tomat og salat  
325

### Steak Tartare

Rørt kalveinderlår  
Hertil pommes frites og salat  
225

### Plat du Jour

Braiseret lammeculotte med cremet hvidløg, broccolini og pebersauce  
245

### Lapin

Braiseret kaninlår i cassoulet med parmesan, karotter, citron og urter  
245

### Poisson du Jour

Dagens fisk  
*Dagspris*

### Flétan

Stegt helleflynder med spinat, urtesauce og ørredrogn  
295

### Moules

Muslinger dampet i hvidvin, fennikel, rosmarin, hvidløg og persille  
185

## SUPPLEMENT

### Pommes Frites

Hjemmelavede pommes frites med mayonnaise eller bearnaise  
65

### Salade Verte

Grøn salat med tomat og vinaigrette  
65

## FROMAGE

### Assiette de Fromages

Udvalg af franske oste  
145

## DESSERT

### Dessert du Jour

Citrus salat med vaniljeis og rosmarin  
95

### Crème Brûlée

Den klassiske med vanilje  
95

### Profiteroles

Med hjemmelavet vaniljeis og chokoladesauce  
125

### Citron en Surprise

Citrontærte med vaniljeparfait og marengs  
115

### Mousse au Chocolat

Chokolademousse  
115

### Til Kaffen

Chokolade og karamel  
65



## DESSERT

**Citron En Surprise**  
Citrontærte, vaniljeparfait og marengs  
115

**Crème Brûlée**  
Den klassiske med vanilje  
95

**Profiteroles**  
Med hjemmelavet vaniljeis  
og chokoladesauce  
125

**Dessert du Jour**  
Dagens menudessert – *Spørg tjeneren*  
95

**Mousse au Chocolat**  
Chokolademousse  
115

**Assiette de Fromage**  
Dagens udvalg af franske oste  
135

**Til Kaffen**  
Chokolade og karamel  
65

## VIN DOUX

2012 Castelnau de Suduiraut, Sauternes 85

Pineau des Charentes, 10 ans Ruby 85  
Château de Beaulon

## CAFÉS

Espresso 28 / 38  
Macchiato 28 / 38  
Cortado 38 / 48  
Café au Lait 38 / 48  
Cappuccino 38 / 48  
Café Latte 45 / 55  
Americano 35  
Perch's The 45  
Irish Coffee 95

## AVEC

### Cognac

Merlet Cognac, VSOP 75  
Merlet Cognac, XO 125

### Armagnac

1992, Vintage Armagnac Castarede 75  
1965, Vintage Armagnac Castarede 150

### Marc

1999, Marc de Gewurztraminer 100  
1990, Marc de Gewurztraminer 125

### Grappa

Barolo, Marolo 75  
Barbaresco, Levi 100

### Calvados

3 ans, Pays d'Auge, Le Père Jules 75  
10 ans, Pays d'Auge, Le Père Jules 100  
40 ans, Pays d'Auge, Le Père Jules 150

### Eau de Vie

Poire William, Jean Becker 75  
Framboise, Jean Becker 75  
Prunes, Extra Vieille, B. Gélas et Fils 75

### Rhum Vieux

20 år, Plantation, Barbados 125

### Whiskey

Elijah Craig, 12 års, Bourbon 75  
Glen Scotia, 15 års, Scotch 125  
Arbeg, 10 års, Single Malt, Islay 125

### Chartreuse

Chartreuse Liqueur D'Elixir 75  
Chartreuse du 9e 75  
Chartreuse V.E.P. 100

*Les vins*

## CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

NV	Crémant de Bourgogne, Cuvée Prestige, Brut	Albert Sounit	85 / 345
NV	Cuvée Prestige	Taittinger	125 / 595

## VIN BLANC

2020	Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne	La Galope	65 / 295
2018	Riesling, Alsace	Mitnacht-Klack	75 / 375
2019	Chardonnay, Bourgogne	Joseph Faiveley	85 / 395
2020	Sancerre, Côte des Embouffants	Roger Neveu	95 / 495
2020	Chablis	Samuel Billaud	95 / 495
2018	Chardonnay, Anderson Valley	Fel	125 / 595
2017	Meursault, Les Clous	Bouchard P&F	145 / 745

## VIN ROSÉ

2020	SKGN, Cuvée l'Escale Rosé	Caves Languedoc-Rous	65 / 295
------	---------------------------	----------------------	----------

## VIN ROUGE

NV	Le Petit Tracteur, Vin de France	De André Brunel	65 / 295
2019	Bourgogne Rouge	Francois Confuron	85 / 395
2016	Clarendelle, Bordeaux	Dom. Clarence Dillon	85 / 395
2019	Gigondas	Pierre Amadieu	95 / 495
2019	Pinot Noir, Andersson Valley	Fel	135 / 645
2018	Vosne-Romanée	Francois Confuron	155 / 755

### SNACK

Oliven & Nødder  
45

### JAMBON CRU

Sortfodsskinke  
125

## *Les vins*

### CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

NV	Crémant de Bourgogne, Cuvée Prestige, Brut	Albert Sounit	345
NV	Cuvée Prestige	Taittinger	595
NV	Brut Premier Cru	Louis Roederer	695
NV	Blanc de Blancs, Brut	R&L Legras	795
NV	Mesnil Quartz	Launois Père & Fils	895
NV	Shaman, Grand Cru, 17	Marguet	895
NV	Rosé de Saignée	Fleury	895
NV	Grand Cru, Blanc de Blancs	De Sousa	895
NV	Rosé, Brut	R&L Legras	995
2015	Grand Cru Ambonnay	Marguet	1045
2013	Chouilly, Brut Nature	Marguet	1045
2008	Blanc de Blanc Special Club	Launois Père & Fils	1295
2013	Les Chetillons, Cuvée speciale	Pierre Peters	1395
2007	Comtes de Champagne	Taittinger	1645
2008	Saint-Vincent, Blanc de Blancs, Brut	R&L Legras	1795
2008	Fleur de Passion, Grand Cru, Brut	Diebolt-Vallois	1995
2006	Comtes de Champagne	Taittinger	1995
2009	Sapience	Marguet	2195
NV	Initial, Grand Cru, Brut	Jacques Selosse	2295
NV	VO, Inital, Grand Cru	Jacques Selosse	2395
NV	Grande Cuvée	Krug	2495
2008	Cristal	Louis Roederer	2495
2012	"Abyss", Brut Zero	Leclerc Briant	2495
2008	Dom Pérignon	Moët & Chandon	2795
NV	Substance	Jacques Selosse	2995
NV	Rosé, Brut	Jacques Selosse	3495



## VIN BLANC

2020	Sauvignon Blanc, Côtes de Gascogne	La Galope	295
2020	Pouilly-Fumé	Dom. Petit et Fille	345
2018	Riesling	Mittnacht-Klack	375
2019	Chardonnay, Bourgogne	Joseph Faiveley	395
2020	Sancerre, Côte des Embouffants	Roger Neveu	495
2020	Chablis	Samuel Billaud	495
2019	Bourgogne Blanc	Pierre Girardin	575
2018	Chardonnay, Anderson Valley	FEL	595
2017	Hautes Cotes de Nuits Blanc, Bourgogne	Gros Freres & Soeur	595
2019	Pouilly-Fuissé	Bouchard P&F.	595
2018	Mâcon-Verzé, Bourgogne	Dom. Leflaive	595
2020	Le Rochoy, Sancerre	Dom. Laporte	645
2018	Chablis, Montee Tonnere	Louis Michel et fils	645
2019	Saint-Aubin	Dom. Roux Père et Fils	675
2017	Meursault, Les Clous	Bouchard P&F.	745
2018	Auxey-Duresses, Bourgogne	Benjamin Leroux	845
2019	Puligny-Montrachet	Paul Pernot et ses fils	845
2015	Bourgogne Blanc	Dom. Leflaive	1095
2019	Meursault	Francois Mikulski	1095
2019	Riesling, Brand	Dom. Zind Humbrecht	1195
2018	Chardonnay, Napa Valley, Carneros	Hudson	1245
2017	Meursault, Les Narvaux	Benjamin Leroux	1395
2016	Chardonnay, Napa Valley	Kongsgaard	1845
2017	Puligny-Montrachet, 1. Cru Clavoillon	Dom. Leflaive	1995
2019	Chassagne-Montrachet, 1. Cru Morgeot	Pierre-Yves Collin-Morey	1995
2015	Chablis, 1. Cru Mont Mains	Raveneau	2195
2016	Chablis, 1. Cru Butteaux	Raveneau	2295
2016	Corton-Charlemagne, Grand Cru	Bouchard P&F.	2595
2014	Chevalier-Montrachet, Grand Cru	Bouchard P&F.	3245
2018	Bâtard-Montrachet	Dom. Leflaive	4995

## VIN ROSÉ

2020	SKGN, Cuvée l'Escale Rosé	Caves Languedoc-Rous	295
2020	Ch. Romassan, Rosé de Coeur Grain	Domaine Ott	595

## VIN ROUGE

NV	Le Petit Tracteur, Vin de France	De André Brunel	295
2019	Bourgogne Rouge	Francois Confuron	395
2016	Clarendelle, Bordeaux	Dom. Clarence Dillon	395
2019	Gigondas	Pierre Amadieu	495
2019	Crozes-Hermitage	Laurent Combier	595
2018	Barbera d'Alba	Luciano Sandrone	595
2015	Coteaux Bourguignons	Dom. Jean Grivot	595
2018	Bourgogne Rouge	Marc Roy	595
2019	Côtes du Rhône	Dom. de Marcoux	595
2019	Pinot Noir, Andersson Valley	FEL	645
2017	Vin de Pays de Vaucluse, Côtes du Rhône	Dom. des Tours	645
2017	Barolo	Giovanni Corino	645
2019	Bourgogne, Pinot Noir	Marchand Tawse	645
2019	Côtes du Rhône	Dom. Jamet	695
2016	Côte-Rôtie, 37,5 cl.	Dom. Jamet	1/2 fl. 745
2018	Vosne-Romanée	Francois Confuron	755
2018	Morey-Saint-Denis, Clos Salon, Bourgogne	Christophe Bryczek	785
2018	Chambolle-Musigny	Christophe Bryczek	825
2018	Chateauneuf-du-Pape	Pegau	825
2015	Pinot Noir, Gap's Crown Vineyard	Lutum	845
2018	Gevrey Chambertin, "Aux Corvées"	Henri Richard	895
2015	Pinot Noir, Sankt Paul, Monopol	Frederich Becker	995
2017	Cabernet Sauvignon, Napa Valley	Cliff Lede	1095
2018	Gevrey-Chambertin, Clos Prieur	Marc Roy	1095
2018	Pinot Noir, Maresh Vineyard, Oregon	Arterberry Maresh	1145
2018	Chambolle-Musigny	Francois Bertheau	1145
2016	Côtes de Bourg, Bordeaux	Roc de Cambes	1195

2017	Chambolle Musigny, Premier Cru	Francois Bertheau	1345
2017	Volnay Les Caillerets	Bouchard P&F.	1495
2019	Vosne-Romanée	Hudelot Noellat	1595
2019	Chambolle-Musigny	Hudelot Noellat	1595
2018	Côte-Rotie	Dom. Jamet	1595
2017	Vosne-Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru Les Petis Monts	Mongeard-Mugneret	1995
2018	Gevrey-Chambertin	Armand Rousseau	1995
2015	Corton "Clos des Cortons Faiveley, Grand Cru	Faiveley	2245
1997	Hermitage, La Chapelle	Paul Jaboulet	2295
2018	Clos de Vougeot, Grand Cru	Dom. Jean Grivot	2395
2005	Saint-Émilion Grand Cru, Grand Cru Classé	Château Troplong Mondot	2495
2013	Cabernet Sauvignon, St. Helena, Napa Valley	Spottswode	2495
2017	Echezeaux, Grand Cru	Gros Frere & Soeur	2495
2017	Clos de Vougeot, Grand Cru	Gros Frere & Soeur	2495
2017	Le Corton, Grand Cru	Bouchard P&F.	2495
2019	Vosne-Beauxmonts, 1 <sup>er</sup> Cru	Hudelot Noellat	2595
2016	Corton Clos des Cortons, Grand Cru	Faiveley	2645
2015	Mazis Chambertin, Grand Cru	Faiveley	2845
2017	Chambertin Clos de Bèze, Grand Cru	Faiveley	2995
2012	Ruchottes-Chambertin, Grand Cru	Philippe Pacalet	2995
2016	Morey-Saint-Denis, Grand Cru	Dom. des Lambrays	2995
2015	Chambertin-Clos-de-Bèze, Grand Cru	Bouchard P&F.	3195
2018	Gevrey-Chambertin, 1 <sup>er</sup> cru Lavaux St Jacques	Armand Rousseau	3295
2002	Château La Mission Haut Brion, Cru Classé	Graves	3295
2016	Charmes-Chambertin	Armand Rousseau	3495
2007	Chataneuf-du-Pape	Rayas	3595

#### VIN DOUX

2012	Castelnau de Suduiraut, Sauternes	Sud de France	400
NV	Pineau des Charentes , 10 ans Ruby	Ch. de Beaulon	425

PASTIS