Bon appétit

Brasseriet

Når hverdag bliver til weekend, og mørket langsomt falder på, forvandler vores Konditori sig til Brasseriet - et sted hvor vi hylder det franske køkken i alt sin smagfulde enkelhed.

Vores menu tilbyder alt fra franske á la carte favoritter fra det franske landkøkken, til ugentlige 4- og 5-retters sammensætninger, særligt udvalgt af vores køkkenchef

Vi tilbyder et velkurateret vinkort samt nøje udvalgte vinmenuer, der bidrager til at fremhæve smagen af det franske køkken.

Et godt måltid. En god vin. En god oplevelse.

Velkommen hos Brasseriet

Le menu

CREVETTES ST. TROPEZ
Argentinske røde rejer i pastiscreme med dild og citron

ESCARGOTE DE BOURGOGNE
(Indgår i 5 retters menu)
Store Bourgogne snegle i persille- og hvidløgssmør

SOUP À L´OIGNON GRATINÉE
Fransk gratineret løgsuppe med surdejscroûtoner og Gruyère

MAGRET DE CANARD AU PORTO
Stegt andebryst med sauterede skovsvampe, butternutsquash og portvinssauce

TARTE TATIN
Klassisk omvendt æbletærte med Calvadoscreme

---

4 Retter - 525.-

5 Retter - 645.-

De boissen

SODAVAND

Hancock Sports Cola - 45.-
Ørbæk Hindbærbrus - 35.-
Ørbæk Lemon - 35.-
Coca Cola - 35.-
Coca Cola Zero - 35.-
Tuborg Squash - 35.-

SØBOGAARD SAFT

Økologisk saft
Hyldeblomst - 45.-
Æblemost - 45.-
Rabarber - 45.-

ØL

Carlsberg Pilsner - 40.-
Mahou Session IPA - 40.-
Tuborg Classic 0,0% - 35.-
Alhambra Reserva Roja - 55.-

A la carte

LES ENTRÉES

BAERII CAVIAR / 295 kr
10 g Baerii-kaviar med blinis, crème fraîche, purløg og skalotteløg

COQUILLES SAINT-JACQUES CRUDO / 135 kr
Tyndtskårne rå kammuslinger med purløgsolie, granatæble og mangosorbet

CREVETTES ST. TROPEZ / 135 kr
Argentinske røde rejer i pastiscreme med dild og citron

SOUP À L´OIGNON GRATINÉE / 105
Fransk gratineret løgsuppe med surdejscroûtoner og Gruyère

ESCARGOTE DE BOURGOGNE
6 stk. / 100 12 stk. / 160
Store Bourgogne snegle i persille- og hvidløgssmør

STEAK TARTARE AU POMMES PAILLES / 145 kr
Klassisk steak tartar af oksemørbrad med cognac, serveret med pommes paille

FOIE GRAS POÊLÉ SUR TATIN DE POMMES / 145 kr
Omvendt æble-tarte tatin med stegt foie gras og balsamico

TARTINE CHÈVRE CHAUD AU POIRE / 125 kr
Hjemmebagt surdejsbrød med lun gedeost, grillet pære og honning

---

LES PLATS

BOUILLABAISSE MAISON / 325
Hjemmelavet fiskesuppe fra Marseille med udvalgte fisk, muslinger og rejer

POISSON DU JOUR /325
Dagens fisk serveres med sæsonens grønt

COQ AU VIN / 295 kr
Rødvinsbraiseret Label Rouge-kylling med bacon og perleløg

MAGRET DE CANARD AU PORTO / 325 kr
Stegt andebryst med sauterede skovsvampe, butternutsquash og portvinssauce

CIVET DE SANGLIER / 325
Langtidsbraiseret vildsvineragout med cremet pommes purèe og ovnristede rodfrugter

SOURIS D´AGNEAU BRAISÉE AU VIN ROUGE / 325
Braiseret lammeskank med pommes purée, sæsonens grønt og rødvinssauce

TOURNEDOS ROSSINI / 425 kr
Oksemørbrad på smørstegt crouton med foie gras, trøffel, sauterede svampe og madeirasauce

---

LES DESSERTS

TARTE TATIN / 125
Klassisk omvendt æbletærte med Calvadoscreme

TARTE AU CITRON / 125 kr
Citrontærte med lemon curd, marengs og bær

COULANT AU CHOCOLAT / 125 kr
Lun chokoladekage med flydende chokoladeganache

PROFITEROLES / 125
Vandbakkelse med vanilje is og hjemmelavet chokoladesovs

FROMAGE DE JOUR / 155
4 oste med tilbehør

Vin au verre

Champagne

NV Carte Blanche, Bernard Remy
105.-

NV Pol Roger
110.-

NV Brut Rose Andre Clouet, Champagne
185.-

Hvidvin

2022 Petit Chablis, Michal Laroche & ses enfants
105.-

2022 Riesling Réserve, Trimbach, Alsace
105.-

2023 Pouilly Fume, Domaine Cédrick Bardin, Loire, Frankrig
115.-

2021 Chablis Premier Cru, Fourchaume, Pascal Bouchard
150.-

Rødvin

2022 Réservé Pinot Noir, Trimbach, Alsace
105 .-

2022 Morey Saint Denis Rouge, Domaine Beaumont, Côte de Nuits
160.-

2017 Gevrey-Chambertin, En Sylvie, Pierre Naigeon, Bourgogne
175.-

2021 Chateau Lagrange, Saint Julien Grand Cru Classé, Bordeaux
215.-

Dessert

2021 L'Expression de Sauternes
90.-

Chateau de Beaulon, Pineau des Charentes, Frankrig
90 .-

Menu du vin

4 glas - 495,-
5 glas - 545.-

CREVETES ST TROPEZ
2023 Pouilly Fume, Domaine Cédrick Bardin, Loire,

ESCARGOTE DE BOURGOGNE
2021 Chablis Premier Cru, Fourchaume, Pascal Bouchard

ONION SOUP
2022 Réservé Pinot Noir, Trimbach, Alsace

MAGRET DE CANARD
2021 Châteay La Grave, Trigant de Boisset, Pomerol

LEMON TARTE
2021 L'Expression de Sauternes