

"Vinelserne finder altid en
eller anden grund til at prise
en hvilken som helst vin"

Platon

Jire
Bouchon
VINBAR

Bar à Huîtres

serveres m. citron, skalotteløgs-vinaigrette & ristet brød

- **Fines de Claires** nr.3, Viaud - huitre naturelle *pr. stk. 26,- 6 stk.*
150,-
Gerald Viaud er formand for den franske østersavlerforening. Et fint og gammelt familiefirma, der forsvarer Marennes traditioner ved at kæle for hver enkelt østers.
- **Fine de Belon** nr.3, Thaëron, Bretagne *pr. stk. 24,- 6 stk.*
140,-
Thaëron er en Bretagne-østers som er affineret i Belon-åen. Behagelige jodtoner
- **L'Oléroenaïse** nr.3, île d'oléron *pr. stk. 30,- 6*
stk. 170,-
En velmagende østers, dyrkes i Oléron Øen, det giver en lidt mere mineralsk smag, kødprocenten er mellem op til 10%
- **Gillardeau** nr.3, Marennes d'Oléron *pr. stk. 40,- 6 stk.*
235,-
En fantastisk velmagende østers, blød og rund med en utrolig lang eftersmag, toner af nødder, kødprocenten er mellem 12 og 15%, efter vores mening verdens bedste østers
- **Limfjordsøsters** nr.2 Venø *pr. stk. 49,- 6 stk.*
265,-
Den runde og flade danske delikatesse som sælges overalt i verden, de er sjældne og få – så nyd den, mens du kan... den oprindelige europæiske vilde østers

Til de friske og salte østers anbefaler vi et glas **Chablis** (100,-/gl.)

- den frugtige smag går perfekt til de salte østers

Til de sødmefulde luksusøsters anbefaler vi et glas **Champagne** (120,-/glas)

- sødmefuldheden i disse luksusøsters kan klare en smule sødme – som man typisk finder den i Champagne Brut

Prøv 12 østers fra Gillardeau og en flaske Perrier-Jouët Champagne 1850,-

Jambon de Bayonne

Fransk skinke fra Bayonne IGP tørret i fri luft i 10-12 måneder

50g 50,-

Vin anbefaling: Givry 1er cru 2014 (90,-/glas)

Stenbiderrogn

serveres m. blinis, skalotteløg, crème fraîche & purløg 100,-

Vin anbefaling: Crémant de Bourgogne (80,-/glas)

Snacks

- Saltede nødder & mandler 45,-
- Dåse m. ansjosfileter i olivenolie 50g 45,-
- Hjemmebagt brød m. fransk-smør 25,-
- Lucques – faste grønne oliven 45,-



Les plats à l'ardoise de Vincent Nicolon

- **Tartine Basquaise** 100,-
Ristet brødskeive m. peberfrugt, fåreost fra Baskerlandet, Bayonneskinke & piment d'Espelette gelé
Vinanbefaling: Marsannay rosé 2013 (90,-/glas)
- **Tartine Tourangelle** 100,-
Ristet skive af valnøddebrød m. gedeost & rødbede-coulis
Vinanbefaling: Sancerre 2015 (90,-/glas)
- **Assiette Gourmande: charcuterie, fromage, tapenade** 155,-
Franske fristelser; charcuterie, ost, gougère, tapenade mm.
Vinanbefaling: Mâcon-villages 2015 (80,-/glas)
- **5 huitres au naturel, vinaigre/échalote et citron** 155,-
5 forskellige rå østers m. citron & skalotteløgseddike
Vinanbefaling: Chablis 2015 (100,-/glas)
- **Planche de charcuterie** 135,-
Kanin-paté, anderillette, chorizo, Bayonneskinke & pølser
Vinanbefaling: Givry 1er cru 2014 (90,-/glas)
- **Carpaccio de bœuf, vinaigrette de noix, parmesan et roquette** 135,-
Okseinderlår m. sellericreme, valnøddedressing, parmesan & rucola
Vinanbefaling: Fleurie 2014 (95,-/glas)
- **Asperges blanches rôties, tataki de saumon et leurs jus au thym** 135,-
Stegte store hvide asparges, laks & timian
Vinanbefaling: Pinot blanc 2014(75,-/glas)
- **Navarin printanier en cocotte** 200,-
Lammebov i gryde m. forårsgrønt & rosmarin
Vinanbefaling: Châteauneuf-du-pape 2012(130,-/glas)
- **Assiette de fromages au choix:**
petite: 3 morceaux 110,- **ou grande: 7 morceaux** 240,-
3 eller 7 AOP oste: spørg sommelier'en...
Vinanbefaling: spørg ligeså...
- **Tartelette chocolat blanc et rhubarbe** 100,-

Hvid chokolade- rabarbertærte
Vinanbefaling: Jurançon moelleux 2012(75,-/glas)

- **3 petits fours** 55,-
Mini crème brûlée, macaron, chokolade
Vinanbefaling: Sauternes 2013(95,-/glas)