



## FROKOST 12.00 - 15.00

### SNACKS

Røgede Saltmandler....	40
Grønne Oliven.....	40
Combo.....	70

## FROKOST

<b>SOUPE Á L'OIGNON</b> .....	100
Fransk løgsuppe - crutoner - gruyere - timian	
<b>CHÈVRE CHAUD</b> .....	160
Gratineret fransk gedeost - salater - tørrede tranebær - valnødder - sennepsdressing	
<b>CRISPY CAESAR SALADE</b> .....	160
Romaine - caesardressing - sprød paneret dansk velfærdsskylling - crutoner - parmesan	
<b>CROQUE MADAME</b> .....	160
Grillet surdejsbrød - prosciutto cotto - ostecreme - spejlæg - grøn salat	
<b>BISTROENS PARISER</b> .....	170
Saftig bøf af hakket oksekød fra Himmerland - kapers - peberrod - rødløg - sennepspickles - rødbede - æggeblomme - urter	
<b>TATARE FRITES</b> .....	170
Bistroens rorte tatar med kapers - cornichoner - skalotteløg - urter - Minis tatarcreme. Serveret med pommes frites - grøn salat og hjemmerørt estragonmayo	
<b>MINIS BURGER</b> .....	170
Saftig bøf af hakket oksekød fra Himmerland - Monterey Jack ost - bøftomat - hjemmesyltet agurk - rødløg - salat - hjemmerørt burgermayo i kartoffel burger bolle. Kan også laves vegetarisk med svampebøf fra Perfect Season	

## DESSERT

<b>CREPES A LA DANOISE</b> .....	80
To hjemmelavede pandekager - vaniljeflødeis - chokoladesauce - hasselnødder	
<b>BAKED CAMEMBERT</b> .....	90
Bagt camembert - honning - hvidvin - valnødder - grillet surdejsbrød	