

Menu A la carte

SNACKS

- Ristede saltede mandler 45 kr
- Oliven, syltet med citron og krydderier 45 kr
- Foccacia med oliventapenade, tomat & saltede ansjoser 45 kr

SMÅ RETTER

- Rørt tatar som i Paris 95 kr
- Græskarsuppe med burrata, soltørret tomat & citronskal 85 kr
- Pastisflamberet blæksprutte med tomat, kapers, hvidløg og fennikel 115,-
- Hvidløgsgratinerede kammuslinger, med mandler og persille 125 kr
- Svampetoast med tynde skiver af lufttørret Bayonne skinke 115 kr
- Løgtærte gratineret med fransk gedeost 95,-

STORE RETTER

- Dagens Fisk – med nødder, brunet smør og salvie 185 kr
- Hane i cremet rieslingsauce, med champignon og rosmarin 165 kr
- Okse ”entrecote ” med skalotteløg og bearnaise 220 kr + foie gras 75 kr
- Lammeskank braiseret som i Provence 165 kr
- Hjemmelavet ravioli med ricotta og spinat i svampesauce 155 kr
- Co-ma Buger med okse, cheddar, bacon, relish og pommes frites 145 kr
- Cote de beuf 800g - bordelaise sauce og løgconfit - 550kr

TILBEHØR

- Kartoffelpuré rørt med olivenolie og parmesan 25 kr
- Klassisk sydfransk ratatouille 25 kr
- Grønne bønner i citronfløde 25 kr
- Grøn salat i vinaigrette 25 kr
- Klassiske pommes frites 25 kr

DESSERT

- Profiteroles & chokolade 70 kr
- Citrontærte med citronsorbet 85 kr
- Chokoladekage ”a la Marcel ” med champagne-jorbærsorbet 85 kr
- Karamelliserede æbler med karamel og nødder 85 kr

STENOVNS PIZZAER

De Franske

Vores pizzaer er inspireret af autentiske lokale franske pizzaopskrifter.

Pizza Foie Gras 145,-

Foie Gras, syltet pære, brie og glace.

Pizza Flammenkuchen 135,-

Bacon, løg, comté og fraiche.

Pizza au Canard 140,-

Confit de canard med bechamel

De Italienske

De klassiske vindere fra pizzaens moderland

Margherita 125,-

Tomat, mozzarella & frisk basilikum

Pizza Piccante 135,-

Tomat, mozzaella & spicy salami

Pizza Prosciutto 135,-

Tomat, mozzarella, parmaskinke, ruccola og pesto

MENUER

3 RETTERS

Køkkenchefen sammensætter dagligt denne menu- med udgangspunkt i dagens tilgang af friske råvare
295 kr

VINMENU

3 glas = 245 kr

COCKTAILMENU

3 glas = 245 kr

Menu A la carte

SNACKS

- Roasted & salted almonds 45 kr
- Marinated olives with Lemon & seasoning 45 kr
- Toast with olive tapenade, tomato & salted anchovies 45 kr

SMALL DISHES

- Veal tartare seasoned á la Paris 95 kr
- Pumpkin soup with burrata, sundried tomatoes & lemon zest 85 kr
- Pastis Flamed squid with tomato, capers, garlic and fennel 125,-
- Scallops in shell, gratinated with garlic, almonds & parsley 125 kr
- Mushroom toast with dried Bayonne ham 115 kr
- Onion pie gratinated with French goat cheese 95 kr

BIG DISHES

- Fish Of The Day – served with browned butter, nuts & sage 185 kr
- Young Rooster in Riesling cream sauce with mushrooms & rosemary 165 kr
- Beef Striploin with red wine sauce, bone marrow & shallots onion 220 kr + foie gras 75 kr
- Lamb shank braised a la Provence 165 kr
- Homemade ravioli with ricotta and spinat in a mushroomsauce 155 kr
- Co-ma Burger with beef, cheddar, bacon, relis and onions. Served with frites 145 kr
- Cote de beuf 800g - bordelaise sauce and onion confit 550kr

SITE ORDERS

- Potatoes Pure with olive oil & parmesan 25 kr
- Classic Southern French ratatouille 25 kr
- Green beans with dressing of lemon& sour cream 25 kr
- Green salad & vinaigrette dressing 25 kr
- Classic French fries 25 kr

DESSERTS

- Profiteroles & Chocolate 70 kr
- Lemon pie with lemon sorbet 85 kr
- Chocolate cake “á la Marcel” served with champagne and strawberry sorbet 85 kr
- Caramelized apples with caramel icecream & nuts 85 kr

STONE OVEN PIZZA

The French

Our pizzas are inspired by authentic local French pizza recipes.

Pizza Foie Gras 145,-
Foie Gras, pickled pear, brie and glace.

Pizza Flammenkuchen 135,-
Bacon, onion, comté og fraiche.

Pizza au Canard 140,-
Confit de canard with bechamel

The Italien

The classic winners from the motherland

Margherita 125,-
Tomato, mozzarella & fresh basil

Pizza Piccante 135,-
Tomato, mozzaella & spicy salami

Pizza Prosciutto 135,-
Tomato, mozzarella, parma ham, arugula and pesto

Menu of the day

3 COURSE

Our Chef will create daily a 3 Course Menu, based on season's fresh Veggies, Herbs & Fruits

Price: 295 kr / person

WINE MENU

3 glasses = 245 kr

COCKTAIL MENU

3 glasses = 245 kr