

LE DEUX

CAFÉ & RESTAURANT

SMÅ SERVERINGER

Vi anbefaler 2-3 pr. person samt et par sides

Søkogte pil-selv rejer	85
med citron og aioli	
Halehængt røget laks	85
med syrnede fløde, radisse, rodfrugtchips og karse	
Fish 'n' chips	89
med hjemmerørt remoulade og citron	
Burratta (V)	85
med tomater, pesto, røgede mandler og ærteskud	
Hjemmelavede kyllingenuggets	75
med aioli og karse	
Oksetatar	105
rørt med grov sennep, cognac, persille og skalotteløg. Serveres med syltede skalotteløg, rugbrødsflager, eddikesne, karse og estragonmayonnaise	
Stegt broccoli	69
med ostesauce lavet på Gammel Knas	
Veganske frikadeller (VE)	75
med chilihummus og ærteskud	

STØRRE SERVERINGER

Chevre chaud (V)	135
med gratineret gedeost på surdejsbrød, salat, sennepsvinaigrette, pære, tørrede tranebær og valnødder	
Cæsarsalat	135
med grillet perlehøne, romainesalat, croutoner, cæsardressing og parmesan	
Moules frites	145
med hvidvin, fløde, timian, skalotteløg, fritter og aioli	
Frisk pasta tagliatelle med ovnbagt laks	155
med pesto, parmesan, granatæblevinaigrette, fennikel, rød mizuna, San Marzano tomater og røgede mandler	
Frisk linguine med kæmperejer og muslinger	155
med spicy tomatsauce lavet på San Marzano tomater, persille, parmesan og ærteskud	
Vegansk tallerken (VE)	149
Edamamebønner med flagesalt og citron, mizunasalat med fennikel vendt i granatæblesauce, veganske frikadeller med chilihummus, rodfrugtchips og ærteskud	

SNACKS - 3 FOR 90

Oliven (VE)	35
Røgede mandler (VE)	35
Chilihummus (VE)	35
med håndlavede grissini	
Rodfrugtchips (VE)	35
Stegte mini chorizopølser	35

SIDES

Salat (V)	35
med fransk vinaigrette og chili kikærter	
Avocado (VE)	35
med lime, sesamfrø og koriander	
Ny danske kartofler, kogte (VE)	35
med karse	
Stegt broccoli (V)	35
med ostesauce lavet på Gammel Knas (kan laves vegansk med nødder i gastrik)	
Fritter (VE)	35

HJEMMELAVEDE SAUCER

Ostesauce (V)	20
lavet på gammel knas	
Bearnaise (V)	25
lavet på brunet smør	
Remoulade (V)	20
Ketchup (VE)	20
(ikke hjemmelavet)	
Estragonmayonnaise (V)	20
Chilimayonnaise (V)	20
Mayonnaise (V)	20
Aioli (V)	20

(V) Vegetarisk
(VE) Vegansk

Allergener Spørg venligst personalet

LE DEUX

CAFÉ & RESTAURANT

HOVEDRETTER

Rødspætte, meunierestegt	195
med kogte kartofler med karse, brunet smør, persille og grillet citron	
Grillet okse ribeye	245
med confiteret hvidløg, sprød grønkål, fritter og bearnaise	
Burger	145
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og chilimayonnaise. Serveres med fritter og chilimayonnaise	
Vegansk burger (VE)	145
på briochebolle smurt med chilihummus, vegansk bøf, salat, tomat, syltede rødløg og ærteskud. Serveres med fritter og ketchup	

BØRNEMENU *Serveres til børn under 12 år*

Burger	79
på briochebolle med oksekød, ost, bacon, salat, tomat, syltede rødløg, drueagurk og ketchup. Serveres med fritter og ketchup	
Fish 'n' chips	79
med hjemmerørt remoulade	
Hjemmelavede kyllingenuggets	79
med fritter og ketchup	
Pasta (V)	79
med smørsauce og parmesan	

DESSERTER *Alle desserter kan laves glutenfri*

Rabarbertrifli	65
Gateau Marcel	75
med vaniljeis	
Crème Brûlée (V)	75
med citronsorbet	
To kugler is (V)	55
med kagekrumme	
Tomme de Savoie (V)	50
med nødder i gastrik	
