

Le Café des Jardins

2021



Le Café des Jardins

2021

CHEF MENU - 475

LAKSETATAR

med kålroe, majroe og syltet citron.

SALMON TARTAR

with suede, turnip and pickled lemon.

VIN OVERTRUKKET KYLLING

Serveret med svampe, karotter, løg og ventrèche.

WINE COVERED CHICKEN

served with mushroom, carrots, onions and ventrèche.

CHOKOLADEKAGE

Med tonka mousse.

CHOCOLATE GATEAU

With tonka mousse.

DELUXE MENU - 685

ESCARGOT DE BOURGOGNE

Med persille og hvidløggssmør.

With parsley and garlic butter.

OKSETARTAR

Med beder, hasselnødder, chevre ost og brunet smør emulsion.

Beef tartar

With beets, hazelnut and chevre,

browned butter emulsion.

RIBEYE

Med salat, ristede kartofler og café de paris smør.

Ribeye

With salad, roasted potatoes and café de paris butter.

PROFITEROLES

Serveret med vaniljeis og chokoladesauce.

Profiteroles

With vanilla ice cream and chocolate sauce.

SNACKS

NØDDER - 55

NUT MIX

OLIVEN - 45

OLIVES

ØSTERS - 35 PR STK.

med skalottevinaigrette.

OYSTERS

with shallot vinaigrette.

ENTRÉES - FORRETTER

FRANSK LØGSUPPE - 115

FRENCH ONION SOUP (G)

ESCARGOT DE BOURGOGNE - 6st 95

Med persille og hvidløggssmør.

With parsley and garlic butter. (G, L)

DANSK CAVIAR - 10gr - 245 / 30gr - 645

Fra Lyksvad opdrættet syd for Kolding.

Serveret med blinis, crème fraiche, purløg og skalotteløg.

DANISH CAVIAR

from Lyksvad farmed south of Kolding.

Served with blinis, crème fraiche, chives and shallots.

10gr - 245 / 30gr - 645 (G, L)

LAKSETARTAR - 135

med kålroe, majroe og syltet citron.

SALMON TARTAR

with suede, turnip and pickled lemon. (G,L)

OKSETARTAR - 125

med beder, hasselnødder, chevre ost og brunet smør emulsion.

BEEF TARTAR

with beets, hazelnut and chevre,

browned butter emulsion. (N, L, E)

ALLERGIES:

S - Sulfites / SE - Celery, celeriac / SH - Shellfish / E - Eggs

G - Gluten / L - Lactose / LE - Legumes

Le Café des Jardins

2021

LES PLATS - HOVEDRETTER

RIBEYE - 275

med salat, ristede kartofler og café de paris smør.

RIBEYE

with salad, roasted potatoes and café de paris butter.

(L, S)

BOUILLABAISSE - 225

serveret med citron aioli.

BOUILLABAISSE

served with lemon aioli. (C, L, SH)

BURGER JARDIN - 195

serveret med chevre ost, karamelliseret løg,

trøffelmayonnaise og chips.

BURGER JARDIN

served with chevre cheese, caramelized onion,

truffel mayonnaise and crisps. (G, L)

VIN OVERTRUKKET KYLLING - 225

serveret med svampe, karotter, løg og ventrèche.

WINE COVERED CHICKEN

served with mushroom, carrots, onions and ventrèche. (S)

POCHERET TORSK - 230

med knoldselleri puré og hummersauce.

POACHED COD

with celeriac pure and lobster sauce. (SE, SH, L)

POIVRONS PROVINCIAL - 195

med stegte linser.

POIVRONS PROVINCIAL

with fried lentils. (LE)

SIDES

SPRØDE FRITTER - 35

Crispy Fries

KARTOFFELMOS - 35

Mashed Potatoes

GRØN SALAT - 25

Green salad

TOMAT SALAT - 35

Tomato salad

RØDVINSSAUCE - 25

Red wine sauce

VORES MAYONNAISE - 20

Chili, trøffel og citron aioli

OUR MAYONNAISE

Chili, Truffel and Lemon aioli

CAFÉ DE PARIS SMØR - 25

Café de paris butter

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE - 185

serveret med citrus sorbet.

CRÈME BRÛLÉE

served with citrus sorbet. (L, E)

HONNINGBRØD - 75

med Roquefort og hasselnødder.

PAN AU MIEL

with Roquefort and hazelnuts. (L, E, H, N)

CHOKOLADEKAGE - 85

med tonka mousse.

CHOCOLATE GATEAU

with tonka mousse. (E, L, G)

PROFITEROLES - 75

serveret med vaniljeis og chokoladesauce.

PROFITEROLES

with vanilla ice cream and chocolate sauce. (G, L, E)

UDVALG AF FRANSKE OSTE - 75

SELECTION OF FRENCH CHEESES (L)

ALLERGIES:

S – Sulfites / SE – Celery, celeriac / SH – Shellfish / E – Eggs

G – Gluten / L – Lactose / LE – Legumes

Le Café des Jardins

2021



NY ØSTERGADE 14
1101 KØBENHAVN K
+45 31184040
INFO@RESTAURANTLEJARDIN.DK