

# 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 skalotte vinaigrette.

### 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 gedeost, karamelliseret løg, trøffelmayonnaise og chips.

#### BURGER JARDIN

served with goat cheese, caramelized onion, truffel mayonnaise and crisps. (G, L)

### VIN OVERTRUKKET KYLLING - 225

serveret med svampe, karotter, løg og ventrêche.

#### WINE COVERED CHICKEN

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

### POCHERET TORSK - 230

med knoldselleripuré og hummersauce.

#### POACHED COD

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

### PROVINCIAL - 195

ovnbagte fyldte peberfrugter med stegte linser.

#### POIVRONS PROVINCIAL

stuffed/filled bell peper with fried lentils. (LE)

## SIDES

### SPRØDE FRITTER - 35

Crispy Fries

### KARTOFFELMOS - 35

Mashed Potatoes

### GRØN SALAT - 25

Green salad

### TOMATSALAT - 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 - 85

serveret med citrus sorbet.

#### CRÈME BRÛLÉE

served with citrussorbet. (L, E)

### 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