

# Le Café des Jardins

2021



# Le Café des Jardins

2021

## SNACKS 75 / PR STK.

SALTE NØDDER  
*Salted nuts*

PROFITEROLES  
*Med Gruyère*

OLIVEN DE JARDIN - 45  
*Olives*

ØSTERS - PR. STK - 35  
*Oysters*  
*Skalottevinegrette*

## FROKOST 11.30 - 17.00

SALADE NIÇOISE JARDIN - 165  
*Klassisk med grillet tun, brød croûtons, bønner & smilende æg*  
*Classic with grilled tuna, bread croûtons, beans & soft boiled eggs*

ASPARGESKARTOFLER  
PÅ RUGBRØD - 95  
*Med løvstikkemayonnaise, karse og ristet løg*  
*Ratte potatoes on danish ryebread with lovage mayonnaise, cress and crispy onions*

AVOCADOTOAST - 95  
*Med pocheret æg og purløg*  
*With poached egg and chives*

OMELET JARDIN - 125  
*Med havens urter & grøn salat*  
*With garden herbs & green salad*

OMELET DE PARIS - 125  
*Med Gruyère, skinke & grøn salat*  
*With Gruyère, ham & green salad*

LE CLUB DE JARDIN - 175  
*Klassisk club sandwich & sprøde friter*  
*Classic club sandwich & crispy fries*

## ENTRÉES - FORRETTER 11.30 - 22.00

ESCARGOTS DE BOURGOGNE -  
115 - 6 STK / 185 - 12 STK  
*Med persille & hvidløgssmør*  
*With parsley & garlic butter*

SALADE CHÈVRE CHAUD - 155  
*Bagte beder, frisk pære og valnødder*  
*Baked beets, fresh pear and walnuts*

KLASSISK CAVIARSERVERING -  
30g 650 / 10g 250  
*Blinis, double fraiche, purløg og skalotteløg*  
*Classic caviar serving with Blinis, double fraiche, chives and shallots*

MOULES AU CHABLIS - 155  
*Blåmuslinger med persille, urter & mild chili*  
*Mussels with parsley, herbs & mild chili*

ARTISKOK - 120  
*Serveres hel med aioli og grillet citron*  
*Globe artichoke served whole with aioli and grilled lemon*

RØGET LAKSETARTAR PÅ TOAST - 155  
*Med peberrod, æble og dild*  
*Smoked salmon tartare on toast with horseradish, apple and dill*

OKSETARTAR - 155  
*Brøndkarse, rugbrød og løvstikkemayonnaise*  
*Beef tartare with watercress, ryebread and lovage mayonnaise*

*Information om allergene ingredienser kan fås ved personalet*  
*Information about allergenic ingredients can be obtained by the staff*

# Le Café des Jardins

2021

## LES PLATS - HOVEDRETTER 11.30 - 22.00

### TARTAR FRITES - 235

Rørt med dijon, krydderurter, skalotteløg, kapers og cornichon. Grøn salat og pommes frites

**Efter ønske, med eller uden æggeblomme**

**Efter ønske, stegt eller klassisk**

*With dijon, herbs, shallots, capers and cornichon.*

*Served with green salad and pommes frites*

**Egg yolk on request**

**Pan fried on request**

### STEAK FRITES - 375

Dansk ribeye med béarnaise, grøn salat & fritter

*Danish ribeye with béarnaise, green salad & fries*

### MOULES FRITES - 245

Blåmuslinger med persille, urter, mild chili & fritter

*Mussels with parsley, herbs & mild chili & fries*

### BURGER JARDIN - 220

Med gedeost, rosmarin, karamelliseret løg & trøffelmayonnaise

*With goat cheese, rosemary,*

*caramelized onion & truffle mayonnaise*

### LAMMERYG PÅ BEN - 325

Med pommes purée og sennepsglacerede karotter

*Rack of lamb with pommes pureé,  
and baby carrots glazed in mustard*

### KYLLINGEFRIKASSÉ - 255

Med kantareller og efterårsgrønt

*Chicken fricassee with chanterelles and autumn greens*

### STEGT TORSK PÅ ZUCCHINI - 275

Med cremet muslingesauce, dildolie

*Fried cod and zucchini with creamy mussel sauce and dill oil*

### HEL BAGT SLETHVAR - 325

Med kapers, brunet smør og årstidens grønt

*Baked brill with capers, browned butter and seasonal greens*

### LINGUINE - 195

Med skovsvampe og parmesan

*Linguine with forest mushrooms and parmesan*

## SIDES 45 / PR STK.

### SPRØDE FRITTER

Med chili mayo

*Crispy fries*

### SAUCE BÉARNAISE

### KARTOFFELMOS

*Mashed potatoes*

### TOMATSALAT

*Tomato salad*

## DESSERT

### KIRSEBÆR CLAFOUTIS - 95

Med crème diplomat

*cherries clafoutis with creme diplomat*

### CHOKOLADEMOUSSE - 95

Med hasselnød og flødeskum

*Chocolate mousse with hazelnut and whipped cream*

### PROFITEROLES DU JARDIN - 115

Med vanilje is & chokoladesauce

*With vanilla ice cream & chocolate sauce*

### CRÈME BRÛLÉE - 95

Serveret med sorbet

*Served with sorbet*

Information om allergene ingredienser kan fås ved personalet  
Information about allergenic ingredients can be obtained by the staff

# Le Café des Jardins

2021



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