

Belle Rue

BRASSERIE

Vi serverer brød med fransk smør til 12 kr. pr. person.
Ønsker I ikke brød, så giv tjeneren besked ved bestilling.

Forret

Rørt tatar.....135 kr.

Med cognac, estragon, kørvel, kapers, cornichoner,
upasteuriseret æggeblomme, sylrig salat
og ristet rugbrød

Fransk løgsuppe.....125 kr.

Med sprød butterdej og Gruyère

3 østers.....135 kr.

Med løgvinaigrette og citron

Gratinerede

jomfruhummere.....145 kr.

Med hvidløgssmør og aioli

Saumon fumé.....130 kr.

Koldrøget laks med sauce vierge, urtesalat og
peberrodscreme

Foie gras-terriner.....155 kr.

Rullet i hakkede nødder og serveret med sylrig salat,
syltede figner og ristet brioche

Carpaccio af tun.....115 kr.

Med piment d'Espelette, aioli, fennikel, agurk, dild
og estragon

6 gratinerede snegle.....125 kr.

Med hvidløgssmør og citronskal

Hovedret

Steak.....365 kr.

Med pommes frites og sylrig salat

Vælg mellem ribeye (250 g) og mørbrad (200 g).

Vælg bearnaisesauce eller pebersauce.

Chateaubriand (500 g)

til to personer.....745 kr

Med bearnaisesauce, pebersauce, pommes frites og
sylrig salat

Beregn 30 minutters ekstra tilberedningstid.

Rørt tatar.....235 kr.

Med cognac, estragon, kørvel, kapers, cornichoner,
upasteuriseret æggeblomme, sylrig salat, pommes frites
og aioli

Confit de canard.....225 kr.

Med kålsalat, persillevendte ristede kartofler og ande-
sauce med appelsin

Helstegt søtunge.....365 kr.

Med smørsauce med kapers og løg, sæsonens grøntsager
og kartoffelpuré

Boeuf bourguignon.....225 kr.

Oksekød braiseret i rødvin med perleløg og champig-
non. Serveres med kartoffelpuré

Dessert

Vandbakkelse.....125 kr.

Med vaniljeis og chokoladesauce

Crème brûlée.....100 kr.

Den klassiske franske dessert

Tarte tatin.....125 kr.

Med vaniljeis og flambering med calvados ved bordet

3 franske oste.....140 kr.

Med solbærkompot, syltede valnødder og hjemmelavet
knækbrød

5 franske oste.....180 kr.

Med solbærkompot, syltede valnødder og hjemmelavet
knækbrød

3-retters menu

500 kr.

Til bordet

Oliven og nøddemix samt brød med fransk smør

Forret

Saumon fumé – koldrøget laks med sauce
vierge, urtesalat og peberrodscreme

Hovedret

Confit de canard med kålsalat, persillevendte
ristede kartofler og andesauce med appelsin

Dessert

Vandbakkelse med vaniljeis og chokoladesauce