Hors d'Oeuvres

Steak Tartare 145
Rå okse rørt med cognac, æggeblomme, tomat, estragon, cornichons & dijonsennep.

Carpaccio 185
Af mørbrad, serveret med ruccola, parmesan, pinjekerner & trøffel

Salade Chevre Chaud 135
Salat med gratineret gedeost på croûton, valnødder & syltet pære

Saumon Fumé 155
Røget laks med rævesauce, saltet yoghurt, peberrod & karse

Ahi Tuna 175
Rå tun med syltet ingefær, ørredrogn, ponzu & yuzu

Paté en Croûte 145
Indbagt paté af fransk fjerkræ, gris, kalv & pistacie.
Serveres med ristede croûtons, cornichons, julesennep & æblekompot

Escargot Royal 145
Snegle stegt i hvidløgssmør med tomat, mandler, spinat & brødkrumme

GARNITURE

Pommes Puré 65
Kartoffelpuré med smør & havsalt

Grøn Salat 45
Med sennepsvinaigrette

Pommes Frites 55
Med havsalt

Trøffel pommes frites 75
Med trøffelsmør

Garlic Shokupan 95
Japansk mælkebrød med hvidløg & persille

Haricot Verts 55
Dampede grønne bønner med citron

Sauce Béarnaise 45

Pebersauce 45

Plats Principaux

Steak au Poivre 395
300 gr. stegt ribeye af Black Angus
Serveret med haricot verts, pebersauce & pommes frites

Steak Frites 375
300 gr. stegt ribeye af Black Angus
Serveret med grøn salat, pommes frites & sauce béarnaise

Confit de Canard 250
Confiteret andelår med glacerede rødbeder, kirsebær, endive, kartoffelpué & aromatisk pebersauce

Steak Tartare 245
Rå okse rørt med cognac, æggeblomme, tomat, estragon, cornichons & dijonsennep.
Serveret med pommes frites & peberrodsketchup

Poulet Vin Jaune 295
Fransk Classe A-kylling serveret med kartoffelpuré, morkler, morkelsauce & sauce Vin Jaune

Hummer à la Bistro 495
Hel hummer gratineret med brunet smør, hvidløg & persille.
Serveres med pomems frites, sauce béarnaise & grøn salat

Torsk en Croûte 275
Torsk stegt på brød med soufflé af torsk & citron.
Serveret med urter i julienne & sauce nage med ørredrogn & purløg

Trøffel-Risotto 275
Aborio-ris serveret med Piemonte-hasselnødder, salvie, syltede svampe & friskrevet sort trøffel

DESSERT & FROMAGE

Ris à l'Amande 135
Bistroens ris à l'amande serveret med ristede mandler & lun kirsebærsauce

Madeleines 145
Franske mandelkager med vaniljeis & lun chokoladesauce

Crémeux au Chocolat 125
Cremet chokoladeganache serveret med karamel-crème anglaise

Tarte au Citron 95
Tærte med citron curd & brændt marengs

Europæiske Oste 40/stk
Spørg din tjener om udvalget

BISTRO ROYAL

FØDEVAREALLERGI(ER) TAG FAT I DIN TJENER, SÅ VI KAN GUIDE DIG SIKKERT IGENNEM MENUEN KREDITKORTGEBYR FIRMAKORT BÅDE INDEN FOR ELLER UDEN FOR EU/EØS, SAMT PRIVATE BETALINGSKORT UDSTEDT UDEN FOR EU/EØS, BLIVER PÅLAGT ET GEBYR. FOR AMERICAN EXPRESS GALDER, AT ALLE TRANSAKTIONER BLIVER PÅLAGT ET GEBYR