

RESTAURANT COULOIR

Frokost 11-17

Brunch

Hverdage: 11-14 // Weekend 10-14

Brunch tallerken

2 slags ost, 2 slags pålæg, youghurt med müsli, koldroget laks med urtecreme, røræg med bacon, okse chorizopølse, pandekage med sirup, frisk frugt samt friskbagt brød og croissant

Hertil marmelade og nutella
159,-

Lækkersulten fra morgenstunden

Pandekager med chokoladesauce og friske bær
65,-

Vaffel med flormelis og friske bær
65,-

Varme retter

Fiskeanretning • 184,-

Fiskeanretning bestående af lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil estragonmayo, koldroget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerrejer med aioli - hertil brød og smør

Risotto • 185,-

Risotto med grønne asparges, dild og ærter.
Toppet med tigerrejer og parmesan

Husets Burger (V) • 174,-

Serveres i friskbagt briochebolle med bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon.
Hertil fritter, løgringe samt mild chilimayo
fås også med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

Tatar Frites • 174,-

Rørt tatar serveret med æggeblomme, rå løg, rødbede, sennep, kapers og sennepsmayo

Moules Frites • 185,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske urter samt pommes frites og aioli

Højtbelagt smørrebrød

1 stk. 89,- / 2 stk. 165,- / 3 stk. 199,-

OBS: Tilbuddet er pr. person og kan derfor ikke deles.

Laks

Koldroget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

1 stk paneret rødspætte

Serveret med remoulade, citron og dild

Tatar

Rørt tatar serveret med æggeblomme, rå løg, rødbede, sennep, kapers og sennepsmayo

Hønsesalat

Hjemmelavet hønsesalat toppet med sprød bacon

1 stk paneret rødspætte

Serveret med mayo, grønne asparges, rejer, dild & citron

Æg og rejer

Serveret med citronmayo og frisk citron

Kartoffel

Kartoffelmad med mayonaise, syltede rødlog, bacon samt rodfrugtschips

Salater

Kan bestilles hele dagen

Cæsarsalat • 169,-

Serveres med hjertesalat, daddeltomat, agurk, croutoner, grillet unghanebryst på ben, sprød bacon og parmesan

Salat Nicoise • 175,-

Bestående af tun, æg, bønner, oliven, kartofler samt salat.
Vendt i mild sennepsvinaigrette

Snacks

Kan bestilles hele dagen

Nachos med tilbehør • 99,-

Fås med kylling for 25,- ekstra



KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

RESTAURANT COULOIR

Aften 17-21.30

Start din aften med:

2 glas Cava.
Rogede & saltede
mandler
135,-

Opskriften på
en god aften

Sammensæt din egen 3-
retters menu kr. 355,-
Tillæg ved valg af Rib-eye
kr 55,- og torsk og
lammekrone kr. 39,-

Forretter

Fiskeanretning • 139,-

Bestående af lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil sauce verde, koldroget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerrejer med aioli - hertil brød og smør

Som hovedret til 189,-

Risotto • 129,-

Risotto med grønne asparges, dild og ærter.
Toppet med tigerrejer og parmesan

Rørt Tatar • 109,-

Rørt tatar serveret med sennepsmayo, kapers, rødlog, rødbede - toppet med karse

Som hovedret med friter til 184,-

Koldroget laks • 109,-

Serveret med rygeostcreme, rødbedespirre & grillet citron

Dessert

Citrontærte • 109,-

Citrontærte serveret med friske jordbær, vaniljeis og brændt hvid chokolade

Hindbær tiramisu • 109,-

Med et twist af amaretto

Vaffel • 109,-

Serveret med is, hjemmelavet karamel & friske bær

Couloir scoop • 95,-

2 kugler is med oreo drys, karamel og chokoladesauce



Hovedretter

Helstegt kalvefilet • 219,-

Naperet med rødvinssky, serveret med årstidens grønt, friter & hjemmerørt bearnasie

Lammekrone • 249,-

Serveret med blomkålspure, crudite af blomkål, sommergrønt samt persilleknuste kartofler & rødvinssky

Husets burger (V) • 179,-

Serveres i friskbagt briochebolle med bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon.

Hertil friter, løgringe samt mild chilimayo

fås også med kylling eller vegetarisk (grillet portobello)

DON PEDRO Ribeye 250 gr. • 295,-

Serveret med svampe, spinat, ovnbagte kartofler samt bearnaise

Pasta pappadelle • 195,-

Serveret i flødesauce med timian og svampe - toppet med unghane og høvlet parmesan

Bagt torsk • 245,-

På bund af grønne asparges, toppet med sennepssauce og friteret kapers. Hertil grillet citron og persilleknuste kartofler

Moules Frites. • 195,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger, fløde, friter & hjemmerørt aioli

Dagens Ret

- spørg din tjener eller se tavlen

109,- / Større portion: 135,-

Børneretter

Fiskefilet • 89,-

Serveret med pommes friter samt remoulade

Spaghetti Bolognese • 89,-

Pasta serveret med bolognese og toppet med parmesan

KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

RESTAURANT COULOIR

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	39,- / 59,-
pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange	
Juice lille/stor	32,- / 54,-
appelsinjuice - æblejuice	
Fersken eller citron iste	65,-
Hyldeblomst saft	35,- / 59,-
med eller uden brus	
Iskaffe lille/stor	39,- / 62,-
- fås med karamel eller vanijesirup (+5,-)	
Filteret vand 75cl	35,- / 45,-
- uden eller med brus.	

Fadøl & Øl

Pilsner lille/stor	39,- / 65,-
- gourmetbryggeriet - DK	
Classic lille/stor	39,- / 65,-
- gourmetbryggeriet - DK	
Dark lille/stor	39,- / 65,-
- Konrad - Tjekket	
Weissbier lille/stor	45,- / 69,-
- König Ludwig - Tyskland	
IPA lille/stor	45,- / 69,-
- Sierra Nevada - Californien	
Heineken alkoholfri 33cl.	39,-

Hjemmelavet Limonader

65,-

Passionsfrugt

Fersken

Rabarber

Lime, mynte & ingefær

Varme Drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	39,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice	49,-
Irish Coffee	85,-
The (Spørg tjenere for udvalg)	29,-
Varm Chokolade	44,-

Drinks & Spiritus

Limonade med hvid rom	95,-
- passionsfrugt - fersken - mango	
- rabarber - lime/mynte/ingefær	
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Gritz	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
- Linje akvavit - O.P. Andersson	
- Rød Alborg - Brøndum	
Sambucca	49,-
Fernet Branca	49,-
Gammel Dansk	35,-



KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

RESTAURANT COULOIR

Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.-	1/2-	1/1-
Rooiberg chardonnay, Cape Town, Sydafrika	75,-	155,-	278,-
Eric Louis sauvignon blanc, Thauvenay, Frankrig	95,-		368,-
Fess Parker - chardonnay, Ashley vineyard, Californien			655,-
Terazze della Luna pinot grigio, Trentino, Italien	85,-	185,-	335,-
Bassermann riesling, Tyskland	95,-		515,-
Famille Fabre - chardonnay, Sydfrankrig			465,-
Sancerre Les Bouffants sauvignon blanc, Frankrig			535,-
Joseph Drouhin, Chablis 1. cru chardonnay, Frankrig			735,-
Domaine Bernard Moreau Chassange chadonnay, Bourgogne, Frankrig			1215,-

<i>Rødvin</i>			
11th hour Zinfandel Central Valley, Californien	95,-		368,-
Head High pinot noir, Sonoma, USA			555,-
Infinitus tempranillo, Tierra de Castilla, Spanien	75,-	155,-	278,-
El Quintanal tempranillo, Ribera del Duero, Spanien			495,-
Itinera primitivo, Piemonte, Italien	85,-	175,-	318,-
Ripasso Zironda corvina/rondinella. Veneto, Italien			455,-
Barolo Riva Leone nebbiolo, Piemonte, Italien			765,-
Campo al Fico cabernet franc/cabernet sauvignon, Bolgheri, Toscana, Italien			1360,-
Rizzardi 3. cru Amarone babera/corvina/rondinella, Veneto, Italien			685,-
Cotes du Rhone syrah/grenache, Delas Saint Esprit, Sydfrankrig	99,-		425,-
Les Safres RC. - chateaneuf du Pape, Rhone, Frankrig			1135,-
Chambolle Musigny Vieille Vignes les Premieres, Bourgogne, Frankrig			1660,-

<i>Rosévin</i>			
Cipresseto Organic cabernet sauvignon/sangiovese, Santa Cristina, Italien			435,-
Villa di Mare - negroamaro, Puglia, Italien	75,-		278,-
Decoré cabernet sauvignon/merlot, Cotes de Gascogne, Frankrig			335,-
AIX grenache, Provence, Frankrig. 0,75L/1,5L		355,-/635,-	
M de Minuty grenache/syrah, Cotes de Provence, Frankrig			535,-

<i>Mousserende Vin</i>			
Moscato D'asti Fiocco di Vite, Piemonte, Italien			278,-
Nancy Carol Cava Brut, Spanien	65,-		358,-
Lancelot Royer Cuvee de Reserve R.R., Champagne, Frankrig			698,-
Pol Roger Champagne, Frankrig			1295,-
2008 Pol Roger Rosé Champagne, Frankrig			1595,-
Cristal Champagne, Frankrig			3295,-

<i>Dessertvin</i>			
Chateau Martillac Loupiac Bordeaux, Frankrig	75,-		435,-
Recioto di Soave Veneto, Italien 0,50L	85,-		495,-



KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph