

# RESTAURANT COULOIR

## Frokost 11-17

### Brunch

Hverdage: 11-14 / Weekend 10-14

#### Brunch tallerken • 169,-

2 slags ost, 2 slags pålæg, yoghurt med müsli, koldrøget laks med sennepscreme, røræg med bacon, okse-chorizopølse, pandekage med sirup, frisk frugt - hertil friskbagt brød og croissant samt marmelade og nutella

#### Lækkersulten fra morgenstunden • 65,-

Pandekager med chokoladesauce og friske bær

### Varme retter

#### Fiskeanretning • 184,-

Lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil estragonmayo, koldrøget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerrejer med aioli - hertil brød og smør

#### Pariserbøf • 179,-

Klassisk pariserbøf - serveret med rødlog, pickles, rødbeder, æggeblomme og kapers

#### Husets burger (V) • 175,-

Serveret 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 (hummus og grillet halloumi)

#### Tatar frites • 174,-

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

#### Pasta pappardelle • 174,-

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

#### Moules frites • 185,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske urter samt pommes frites og aioli  
Med røget bacon: + 14,-

### Højtbelagt smørrebrød

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

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

#### Laks

Koldrøget 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

#### Honsesalat

Hjemmelavet honsesalat toppet med sprød bacon

#### Æg/rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, citronmayonnaise, citron og dild

#### Fiskefrikadeller

Serveret med remoulade, cornichons og citron

### Salater

Kan bestilles hele dagen

#### Cæsarsalat • 169,-

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

#### Gedeost • 175,-

Honning-gratineret gedeost serveret på bund af kålsalat med ristede kerner, friske bær, cherrytomat og mild vinaigrette

### Snacks

Kan bestilles hele dagen

#### Nachos med tilbehør • 99,-

Med kylling: + 25,-

Oliven, mandler, hummus, brød • 89,-



### 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 Sotunge og  
lammeskank kr. 39,-

## Forretter

**Fiskeanretning • 139,-**

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: 189,-**

**Risotto • 119,-**

Risotto med årstidens svampe og græskar - toppet med parmesan og sprød grønkål

**Med grillet Unghane: + 50,-**

**Hummer Thermidor • 139,-**

Hummerhale i cremet hvidvinssauce med svampe - serveret i egen skal, gratineret med gruyere ost - hertil brød

**Tatar • 119,-**

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

**Dagens suppe • 109,-**

Spørg din tjener for dagens suppe

## Dessert

**Fondant • 109,-**

Blødende chokoladecake, råmarinerede bær samt vaniljeis

**Rørt cheesecake • 109,-**

På bund af æble/hindbærkompot - toppet med brændt hvid chokolade og friske bær

**Pærer belle helene • 109,-**

Serveret med vaniljeis, hjemmelavet karamel & friske bær

**Bagt cheesecake • 95,-**

Toppet med råmarinerede bær og chokoladespån

## Hovedretter

**Helstegt kalvefilet • 239,-**

Naperet med rødvinssky, serveret med græskar, broccoli asparges, fritter & hjemmerørt bearnasie

**Lammeskank • 269,-**

Jordskok/persillerodspure, broccoliasparges, pommes risolles, madeira glace samt sprød grønkål

**Husets burger (V) • 179,-**

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 (Hummus og grillet halloumi)**

**DON PEDRO Ribeye 250 gr. • 295,-**

Serveret med rødvinssky, græskar, efterårssvampe med spinat samt fritter og bearnaise

**Pasta pappardelle • 195,-**

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

**Stegt sotunge • 285,-**

Menuierstegt sotunge, serveret med fritteret kapers, broccoliasparges, grillet citron, kartofler samt hvidvinssauce med rejer og blomsterkapers

**Moules frites • 195,-**

Hvidvinsdampede blåmuslinger, fløde, fritter & hjemmerørt aioli  
**Med roget bacon: + 10,-**

**Dagens Ret • 109,-**

Spørg din tjener eller se tavlen  
**Storre portion: 145,-**

## Børneretter

**Fiskefilet • 89,-**

Serveret med pommes fritter 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

<b>Sodavand lille/stor</b>	39,- / 59,-
<i>Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange</i>	
<b>Juice lille/stor</b>	32,- / 54,-
<i>Appelsinjuice - æblejuice</i>	
<b>Fersken eller citron iste</b>	65,-
<b>Hyldeblomst saft lille/stor</b>	35,- / 59,-
<i>Med eller uden brus</i>	
<b>Iskaffe lille/stor</b>	39,- / 62,-
<i>Fås med karamel eller vaniljesirup: +5,-</i>	
<b>Filteret vand 75cl</b>	35,- / 45,-
<i>Uden eller med brus.</i>	

### Fadøl & Øl

<b>Pilsner lille/stor</b>	39,- / 65,-
<i>Gourmetbryggeriet - DK</i>	
<b>Classic lille/stor</b>	39,- / 65,-
<i>Gourmetbryggeriet - DK</i>	
<b>Dark lille/stor</b>	39,- / 65,-
<i>Konrad - Tjekkiet</i>	
<b>Weissbier lille/stor</b>	45,- / 69,-
<i>König Ludwig - Tyskland</i>	
<b>IPA lille/stor</b>	45,- / 69,-
<i>Sierra Nevada - Californien</i>	
<b>Heineken alkoholfri 33cl.</b>	39,-

### Hjemmelavede Limonader

**65,-**

**Passionsfrugt**

**Fersken**

**Rabarber**

**Lime, mynte & ingefær**

### Varme Drikke

<b>Espresso</b>	25,-
<b>Cafe Americano</b>	39,-
<b>Cafe Latte db.</b>	49,-
<b>Cappuccino</b>	49,-
<b>Cortado</b>	35,-
<b>Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice</b>	49,-
<b>Irish Coffee</b>	85,-
<b>The (Spørg tjenerne for udvalg)</b>	29,-
<b>Varm chokolade</b>	44,-

### Drinks & Spiritus

<b>Limonade med hvid rom</b>	95,-
<i>Passionsfrugt - fersken - mango</i>	
<i>Rabarber - lime/mynte/ingefær</i>	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	85,-
<b>Rom &amp; Cola</b>	85,-
<b>Aperol Spritz</b>	85,-
<b>Gritz</b>	85,-
<b>Snaps 2cl/1/1</b>	45,-/975,-
<i>- Linje akvavit - O.P. Andersson</i>	
<i>- Rød Ålborg - Brøndum</i>	
<b>Sambucca</b>	49,-
<b>Fernet Branca</b>	49,-
<b>Gammel Dansk</b>	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-
<b>Rooiberg</b> chardonnay, Cape Town, Sydafrika	75,-	155,-	278,-
<b>Eric Louis</b> sauvignon blanc, Thauvenay, Frankrig	95,-		368,-
<b>Fess Parker</b> chardonnay, Ashley vineyard, Californien			655,-
<b>Terazze della Luna</b> pinot grigio, Trentino, Italien	85,-	185,-	335,-
<b>Bassermann</b> riesling, Tyskland	95,-		515,-
<b>Famille Fabre</b> chardonnay, Sydfrankrig			465,-
<b>Sancerre Les Bouffants</b> sauvignon blanc, Frankrig			535,-
<b>Joseph Drouhin, Chablis 1. cru</b> chardonnay, Frankrig			735,-
<b>Domaine Bernard Moreau Chassange</b> chadonnay, Bourgogne, Frankrig			1215,-

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

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

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

<i>Dessertvin</i>			
<b>Chateau Martillac</b> Loupiac Bordeaux, Frankrig	75,-		435,-
<b>Recioto di Soave</b> 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