

RESTAURANT COULOIR

MORGENMAD

Se tider

Brunchtallerken med 2 slags ost & pålæg, yoghurt med müsli, koldrøget laks,, røræg, bacon, okse-chorizopølse, pandekage med sirup & frisk frugt - hertil brød og croissant samt marmelade & nutella (Kl. 11:00 - 14:00) 175,-

Morgenkomplet med 2 slags ost & pålæg med marmelade, brød, croissant & smør (Kl. 11:00-12:00) 99,-



SMØRREBRØD

Kl. 11:00-17:00

1 stk. 99,- / 2 stk. 189,- / 3 stk. 247,-

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

Karrysild med smilende æg, rødløg & kapers

Koldrøget laks med citronmayo, rejer, crudité af urter & citron

Æg & håndpillede rejer med citronmayo & grillet citron

Hjemmepaneret rødspættefilet med remoulade & citron
(Pandestegt: +25,-)

Ribbensteg med rødkål, surt & friteret grønkål

Hjemmelavet hønsesalat med stegte svampe & sprød bacon

Rørt tatar med basilikumsmayo, sprøde chips & æggeblomme



SALATER

Hele dagen

Grønkålssalat med tranebær, æbler, syltede rødløg, ristede valnødder, sennepsvinaigrette & gratineret gedeost 199,-

Cæsar salat med hjertesalat croutons, unghanebryst på ben, sprød bacon & parmesan 194,-



SNACKS

Hele dagen

Arancini (3 stk.) med konfiteret and & aioli 109,-

Friteret palmekål med Parmesan, citronskal, valnødder & citron mayo 89,-

Oliven & saltede/røgede mandler 65,-

Tempura rejer (4 stk.) med chilimayo 65,-

Nachos serveret med creme fraiche, salsa & guacamole
(Med kylling +35,-) 99,-



BØRNERETTER

Hele dagen

Fiskefilet med fritter & remoulade 109,-

Kyllinge nuggets med fritter, grønt & remoulade 109,-

KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?

MANAGER@COULOIR.DK



RESTAURANT COULOIR

VARME RETTER

Hele dagen

Svampetoast på smørristetbrød med syltede bøgehatte, parmachips & porcheret æg	165,-
Couloir burger (200g.) med ost, bacon, løgringe & fritter med chilimayo (Fåes også med hjemmelavet sprød kylling eller grillet halloumi)	194,-
Tatar frites med æggeblomme, basilikumsmayo, pommes pailles og karse, hertil fritter og chilimayonnaise	189,-
Fiskeanretning med lyngrillet tun på tangsalat med wasabicreme, koldrøget laks med sennepscreme, peberrod samt tempurarejer med chilimayo - hertil brød & smør	199,-
Pasta pappardelle med braiserede svinekæber, svampe, bacon, persille i flødesauce	224,-



3-retters menu vælg en forret (fiskeanretning +35,-), hovedret (højreb +55,-) & dessert	385,-
---	-------



FORRETTER

kl.17:00-21:30

Rørt tatar serveret med æggeblomme, basilikumsmayo, pommes pailles samt karse	109,-
Hummer thermidor med gratineret parmasan og lille syrlig salat	155,-
Svampetærte med cremet svampesauce & Parmesan	99,-
Fiskeanretning med lyngrillet tun på tangsalat med wasabicreme, koldrøget laks med sennepscreme, peberrod samt tempurarejer med chilimayo - hertil brød & smør	149,-
Græskarsuppe med chili, bagt græskar, græskarkerner & grøn olie	99,-



HOVEDRETTER

kl.17:00-21:30

Steak af højreb (300g.) med sprøde fritter, bagt rødløg i balsamico, julesalat & bearnaise	345,-
Sværdfisk med glaserede løg, jordskokkepuré, hvidvinsauce skilt med dildolie & kartofler vendt i dild og smør	285,-
Black Angus oksecuvette med svampe, broccoliasparges, sprøde fritter, rødvinsglace samt bearnaise	269,-
Rosastegt andebryst & konfiteret andelår med bagt julesalat, karamelliseret appelsinsauce, fritteret grønkål & timian kartofler	265,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener (Stor portion: +36,-)	119,-



DESSERTER

Hele dagen

Risalamande med kirsebærsauce	95,-
Chokoladefondant med vaniljeis & friske bær	99,-
Tiramisu med ladyfingers, amaretto & mascarponecreme	104,-
Couloir Scoop med vaniljeis, oreoknas, karamel- & chokoladesovs	99,-
Dagens kage med valgfri kaffe (med irish coffee +25,-)	95,-

KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?

MANAGER@COULOIR.DK



RESTAURANT COULOIR

LÆSKEDRIKKE

Lille / Stor

- Sodavand
*Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi /
Mirinda Orange*
- Juice
Appelsin / æble
- Iste 40 cl.
Fersken / citron
- Hyldeblomstsaft
Med eller uden brus
- BWT vand 75 cl.
Med og uden brus (pr. person)
- Hjemmelavet limonade 40 cl.
*Passionsfrugt / rabarber / mango
fersken / lime-mynte-ingefær*

39,- / 59,-

32,- / 54,-

65,-

35,- / 59,-

29,-

69,-

ØL

Lille / Stor

- Odense Pilsner
Royal Unibrew
- Odense Classic
Royal Unibrew
- Rød Ravensborg
Nørrebro bryghus
- Rødhætte (julebryg)
Royal Unibrew
- Royal IPA
Royal Unibrew
- Heineken 0,0%
- Doing Zero, alkoholfri øl
(flere varianter)

42,- / 69,-

42,- / 69,-

46,- / 72,-

52,- / 77,-

46,- / 72,-

39,-

59,-



KAFFE & VARME DRIKKE

- Iskaffe 0,25/0,40 cl.
Med karamel / vaniljesirup: +5,-)
- Espresso sgl./dbl.
- Cafe americano
- Cafe latte db.
- Cafe cappuccino db.
- Cortado
- Macchiato
- Irish Coffee
- Chai latte
Tiger spice / vanilje
- Varm chokolade
- Te
(Spørg tjener for udvalg)

39,- / 62,-

25,- / 48,-

35,-

49,-

49,-

35,-

35,-

85,-

49,-

44,-

29,-

DRINKS & SPIRITUS

- Limonade med hvid rom
*Passionsfrugt / rabarber / mango
fersken / lime-mynte-ingefær*
- Gin & Tonic
- Rom & Cola
- Aperol Spritz
- Hugo Spritz
- Limoncello Spritz
- Snaps 2 cl. / 0,75 cl.
- Sambucca
- Fernet branca

115,-

85,-

85,-

100,-

100,-

100,-

42,- / 975,-

49,-

49,-

KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94
Skal vi holde dit selskab?
MANAGER@COULOIR.DK



RESTAURANT COULOIR

HVIDVIN

	12 cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)	85,-	195,-	388,-
Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika			368,-
Estate, Sauvignon Blanc, Chile	90,-		425,-
Stagård Riesling, Urban, Østrig (ØKO)	110,-		525,-
100 Hügel, Pinot Blanc, Trocken, Tyskland			495,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	80,-	175,-	298,-
Sancerre Les Caillottes, Sauvignon blanc, Frankrig			595,-
Chablis "Vieilles Vignes", Domaine Coulaudin Bussy, Frankrig			695,-
Bourgogne Chardonnay, Cuvée Réserve, Frankrig			655,-

RØDVIN

Bourgogne Pinot Noir, - Cuvée Réserve, Frankrig	120,-		595,-
Rooiberg, Shiraz, Sydafrika	85,-	190,-	368,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile			395,-
Marseghina, Ripasso Superiore, Italien			525,-
Chianti, Castello di Querceto, Toscana, Italien			485,-
Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig (ØKO)	95,-		475,-
Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien	80,-	175,-	298,-
Head High, Pinot Noir, USA			605,-
Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien			895,-
Amarone, D.O.C.G., Marseghina, Italien			985,-
Prestige des Princes, Chateauneuf-du-Pape, AOP, Frankrig			1.495,-

ROSÉVIN

Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien	80,-	175,-	298,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile	95,-		425,-
Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankrig			475,-
Ultimate Provence, Côtes de Provence Rosé, Frankrig			695,-

MOUSSERENDE VIN

Nancy Carol, Cava Brut, Spanien	75,-		358,-
Moscato d'Asti, Azienda Agr. Rosa Fiore, Italien			398,-
Michel Devin, Champagne, Frankrig			798,-
Mandois, Champagne, Frankrig			998,-
Mandois Rosé, Champagne, Frankrig			1.195,-

DESSERTVIN

Copa Real, Moscatel Organic, IGP, Spanien	75,-		395,-
Grahams, The Tawny Port, Portugal	105,-		595,-
Guerrieri-Rizzardi, Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.			425,-

KONTAKT OS:
+45 31 79 73 94
Skal vi holde dit selskab?
MANAGER@COULOIR.DK

