

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

Roastbeef af cuvette, toppet med pickles, peberrod og ristede løg

Karrysild med smilende æg, rødløg & kapers

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

Avocado på grillet rugbrød med burrata, syltede løg og græskarkerner (+25,-)

Æg & håndpillede rejer med citronmayo & grillet citron

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

Hjemmelavet hønsesalat med stegte svampe & sprød bacon

Rørt tatar med basilikumsmayo, sprøde chips & æggeblomme



SALATER

Hele dagen

Couloir tomatsalat med udvalg af tomater, pesto, syltede rødløg, burrata, oliven, avocado og basilikum 169,-

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



SNACKS

Hele dagen

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

Pankopaneret jomfruhummerhaler (3 stk.) med citronmayo og urter 109,-

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, grønt & 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 smørristet brød med syltede bøgehatte, parmachips & pocheret æg	165,-
Couloir burger med ost, bacon, løgringe & fritter med chilimayo (Fåes også med hjemmelavet sprød kylling eller grillet halloumi)	199,-
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,-
Svamperisotto toppet med breasola, høvlet vesterhavsost og pinjekerner	169,-
Fransk løgsuppe toppet med gratineret brød	149,-
— ❖ —	
3-retters menu vælg en forret (fiskeanretning +35,-), hovedret (Ribeye +55,-) & dessert	385,-
— ❖ —	

FORRETTER

kl.17:00-21:30

Rørt tatar serveret med æggeblomme, basilikumsmayo, pommes pailles samt karse	109,-
Svamperisotto toppet med høvlet vesterhavsost og pinjekerner	119,-
Fransk løgsuppe toppet med ostegratineret brød	109,-
Fiskeanretning med lyngrillet tun på tangsalat med wasabicreme, koldrøget laks med sennepscreme, peberrod samt tempurarejer med chilimayo - hertil brød & smør	149,-
Carpaccio af bresaola, toppet med rucola, vesterhavsost, pinjekerner, balsamicoglance og trøffelolie	124,-
— ❖ —	

HOVEDRETTER

kl.17:00-21:30

Ribeye (300g.) serveret med sprøde fritter, svampe i spinat, bagt rødløg i balsamico samt hjemmerørt bearnaise	365,-
Indbagt torsk med frisk spinat, på bund af sauterede forårsløg og porrer - hertil beurre blanc, skilt med grøn olie, pinjekerner og kartofler vendt i urtesmør	295,-
Black Angus oksecuvette med svampe, broccoliasparges, sprøde fritter, rødvinsglance samt bearnaise	269,-
Lammeskank med rødvinsglance, kartoffelmos og broccoliasparges - toppet med jordskokkechips	285,-
Dagens ret se tavlen eller spørg din tjener (Stor portion: +36,-)	119,-
— ❖ —	

DESSERTER

Hele dagen

Hindbær cremebrulée toppet med friske hindbær og vaniljeis	99,-
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	<i>Lille / Stor</i>	ØL	<i>Lille / Stor</i>
Sodavand <i>Pepsi / Pepsi Max / Faxe Kondi / Mirinda Orange</i>	39,- / 59,-	Odense Pilsner <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 69,-
Juice <i>Appelsin / æble</i>	32,- / 54,-	Odense Classic <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 69,-
Iste 40 cl. <i>Fersken / citron</i>	65,-	Rød Ravensborg <i>Nørrebro bryghus</i>	46,- / 72,-
Hyldeblomstsaft <i>Med eller uden brus</i>	35,- / 59,-	Blanche <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 72,-
BWT vand 75 cl. <i>Med og uden brus (pr. person)</i>	29,-	Royal IPA <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 72,-
Hjemmelavet limonade 40 cl. <i>Passionsfrugt / rabarber / mango fersken / lime-mynte-ingefær</i>	69,-	Heineken 0,0%	39,-
		Doing Zero, alkoholfri øl <i>(flere varianter)</i>	59,-



KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,25/0,40 cl. <i>Med karamel / vaniljesirup: +5,-)</i>	39,- / 62,-
Espresso sgl./dbl.	25,- / 48,-
Cafe americano	35,-
Cafe latte db.	49,-
Cafe cappuccino db.	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Irish Coffee	85,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-
Varm chokolade	44,-
Te <i>(Spørg tjener for udvalg)</i>	29,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / rabarber / mango fersken / lime-mynte-ingefær</i>	115,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	100,-
Hugo Spritz	100,-
Limoncello Spritz	100,-
Snaps 2 cl. / 0,75 cl.	42,- / 975,-
Sambuca	49,-
Fernet Branca	49,-

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



RESTAURANT COULOIR

HVIDVIN

	12cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)	90,-	195,-	388,-
Roi des Vignes White, VDF, Frankrig			368,-
Estate, Sauvignon Blanc, Chile	95,-		425,-
Stagård Riesling, Urban, Østrig (ØKO)	110,-		525,-
100 Hügel, Pinot Blanc, Trocken, Tyskland			495,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	85,-	175,-	325,-
Sancerre Les Caillottes, Sauvignon blanc, Frankrig			628,-
Chablis "Vieilles Vignes", DAOP, Maison Joseph Drouhin, Frankrig			795,-
Bassermann Jordan, Weissburgunder, Tyskland			525,-

RØDVIN

Bourgogne Pinot Noir, - Cuvée Réserve, Frankrig	120,-		595,-
Rooiberg, Shiraz, Sydafrika	90,-	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	85,-	175,-	325,-
Les Esperons, Pinot Noir, Frankrig			605,-
Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien			895,-
Clos Saint Jean, Chateauneuf-du-Pape, Frankrig			1495,-

ROSÉVIN

Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien	85,-	175,-	325,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile	95,-		425,-
Ultimate Provence, Côtes de Provence Rosé, Frankrig			695,-

MOUSSERENDE VIN

Nancy Carol, Cava Brut, Spanien	80,-		358,-
Moscato d'Asti, Azienda Agr. Rosa Fiore, Italien			398,-
Michel Devin, Champagne, Frankrig			798,-
Mandois, Champagne, Frankrig			998,-
Mandois Rosé, Champagne, Frankrig			1195,-

DESSERTVIN

Copa Real, Moscatel Organic, IGP, Spanien	80,-		395,-
Grahams The Tawny Port	105,-		595,-

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

