

RESTAURANT COULOIR

Frokost 11-17

Brunch

Hverdage: 11-14 / Weekend 10-14

Brunch tallerken • 175,-

2 slags ost, 2 slags pålæg, yoghurt med müsli, koldroget 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 • 69,-

Pandekager med chokoladesauce og friske bær

Varme retter

Fiskeanretning • 189,-

Lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil estragonmayo, koldroget 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) • 179,-

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 • 179,-

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

Pasta pappardelle • 179,-

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

Moules frites • 189,-

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

Højtbelagt smørrebrød

1 stk. 89,- / 2 stk. 165,- / 3 stk. 219,-

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

Æg/rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, citronmayonnaise, citron og dild

Fiskefrikadeller

Serveret med remoulade, cornichons og citron

Salater

Kan bestilles hele dagen

Cæsarsalat • 175,-

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 • 109,-

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 sprødt grønkål

Husets burger (V) • 185,-

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. • 325,-

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

Pasta pappardelle • 199,-

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

Stegt sotunge • 289,-

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 røget bacon: + 10,-

Dagens Ret • 109,-

Spørg din tjener eller se tavlen

Storre portion: 145,-

Børneretter

Fiskefilet • 95,-

Serveret med pommes fritter samt remoulade

Spaghetti bolognese • 95,-

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

Fadøl & Øl

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

Hjemmelavede 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,-
<i>Passionsfrugt - fersken -</i>	
<i>Rabarber - lime/mynte/ingefær</i>	
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Gritz	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
<i>- Linje akvavit - O.P. Andersson</i>	
<i>- Rød Ålborg - Brøndum</i>	
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,-	175,-	298,-
Eric Louis sauvignon blanc, Thauvenay, Frankrig	95,-		368,-
Fess Parker chardonnay, Ashley vineyard, Californien			655,-
Terazze della Luna pinot grigio, Trentino, Italien	85,-	195,-	355,-
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,-	175,-	298,-
El Quintanal tempranillo, Ribera del Duero, Spanien			495,-
Itinera primitivo, Piemonte, Italien	85,-	185,-	338,-
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,-		455,-
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,-		298,-
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			298,-
Nancy Carol Cava Brut, Spanien	75,-		368,-
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