

Je t'aime

DRINKS

- Kir Royal - Crémant de Loire, Crème de Cassis, **95,-**
Aperol Spritz - Aperol, crémant, appelsin **95,-**
Lillet Spritz - Lillet rosé, tonic, citron **95,-**
Negroni - Geranium gin, campari, vermouth **115,-**
Gin Tonic - Geranium gin, tonic, citron **95,-**
Dark 'n' Stormy - Goslings Bermuda rom, gingerbeer, lime **95,-**

BOBLER

Champagne:

- 2018 1. Cru, Romance, pinot noir, Roger Brun, Champagne (rosé) **130,- / 750,-**
NV Derrière La Cabane, chardonnay, Hélène Beaugrand, Montgueux, Champagne **800,-**
NV Ekstra Brut, chardonnay, Gosset, Épernay, Champagne **800,-**
NV Grand Cru, pinot noir-chardonnay, Roger Brun, Ay, Champagne **850,-**
2014 Brut Zéro, chardonnay-pinot noir-meunier, Minière F & R, Champagne **900,-**
2008 Blanc de Blanc 1. Cru, chardonnay, Duval-Leroy, Champagne **1000,-**
2012 Vintage, chardonnay-pinot noir-meunier, Thiénot, Rheims, Champagne **1200,-**

Loire:

- NV Crémant de Loire, Domaine Baumard **90,- / 425,-**

HVIDVIN

Alsace:

- 2022 Blanc d'Alsace, pinot blanc, Josmeyer, **80,- / 375,-**
2021 Riesling, Domaine Fernand Engel, **90,- / 450,-**
2020 Libre sous le ciel, gewürztraminer, Jostmeyer, **600,-**
2018 Grand Cru Hengst, riesling, Jostmeyer, **800,-**

Loire:

- 2022 Les Pierris, sauvignon blanc, Roger Champault, Sancerre **120,- / 600,-**
2022 Muscadet Sevre & Maine sur lie, muscadet, Julien Braud, **400,-**
2022 Le Haut-Lieu, chenin blanc, Vouvray, Domaine Huet **600,-**

Bourgogne:

- 2022 Cuvée Edme, Chardonnay, Maison Champy **120,- / 600,-**
2022 Les Perrières, chardonnay, Domaine D'Ardhuy, Haute Côtes de Beaune **700,-**
2023 Chablis, chardonnay, Louis Moreau, Chablis **120,- / 600,-**
2022 Côte de Lechet 1. Cru, chardonnay, Bernard Defaix, Chablis **800,-**
2022 Aux Bouthières 1. Cru, chardonnay, Roc des Boutires, Pouilly-fuissé **850,-**
2018 En Charron, chardonnay, Bachey Legros, Santenay **750,-**

2020 Pernand-Vergelesses, chardonnay, Maison Champy **850,-**

2020 Le Tesson, chardonnay, Jean-Philippe Fichet, Meursault **1200,-**

Rhône:

2022 Les Becs Fins, viognier-grenache blanc-rousanne-clairette, Maison Tardieu-Laurent, Côte du Rhône **500,-**

2020 Clos La Roquette, rousanne-clairette-grenache blanc, Frédéric & Daniel Brunier, Châteauneuf du Pape **800,-**

Jura:

2022 Le Désert Floral, chardonnay-savagnin, Yohann Widmer Les 5 Wy, Arbois **600,-**

NV Signature, savagnin, Yohann Widmer Les 5 Wy, Arbois **700,-**

Tyskland:

2022 Vom Vulkan, riesling, Gut Hermannsberg, Nahe **500,-**

Østrig:

2023 Grüner Veltliner, Grüber Röschitz **80,- / 375,-**

RØDVIN

Loire:

2023 Le temps des cerises, cabernet franc, Domaine de la Noblaie, Chinon **450,-**

Bourgogne:

2022 Bourgogne Rouge, pinot noir, Edmond Cornu **120,- / 600,-**

2018 Gevry-Chambertin, pinot noir, Chanson, Gevry-Chambertin **750,-**

2018 Nuits-Saint-Georges, pinot noir, Chanson, Nuits-Saint-Georges **850,-**

2021 1.Cru, Clos des Ormes, pinot noir, Georges Lignier & fils, Morey-Saint-Dennis **1000,-**

2015 Hospices de Beaune, pinot noir, Chanson, Volnay **1300,-**

2020 Les Combottes 1.cru, pinot noir, Georges Lignier & fils, Gevrey-Chambertin, **1600,-**

2022 Morgon - Nature, gamay, Vignobles Bulliat, Beaujolais **450,-**

2021 Moulin à Vent, gamay, Château du Moulin à Vent, Beaujolais **600,-**

2021 -Magnum **1200,-**

2015 -Magnum **1400,-**

Rhône:

2022 Les Becs fins, grenache-syrah, Maison Tardieu-Laurent, Rhône **110,-/500,-**

2021 Crozes Hermitage, syrah, Yann Chave, Rhône **650,-**

2021 Tradition Rouge, grenache-syrah-mourvèdre-cinsault-counoise, Domaine de la solitude, Châteauneuf du Pape, Rhône **750,-**

2018 Terrasse du Diable, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône **700,-**

Languedoc:

2022 Je t'aime, grenache-cabernet franc-syrah, Bassac, Côtes de Thongue **80,-/ 375,-**

2019 Les Aspres, syrah Pierre Cros, Languedoc **700,-**

2020 Tête de Bélier, syrah-grenache-mourvèdre-carignan, Peuch-Haut, Languedoc **750,-**

Bordeaux:

2016 4. Grand cru classé, cabernet saugvignon-merlot-petit verdot, Château Prieuré-Lichine, Margaux, **1200,-**

2017 2. Grand cru classé, cabernet saugvignon-merlot-petit verdot-cabernet franc, Château Léoville Poyferré, Saint Julien **1500,-**

Spanien:

2021 Psi, tempranillo-grenache, Dominio de Pingus, Ribera del Duero **850,-**

Italien:

2019 Ripasso, corvina-rondinella, Corte Lavel, Valpolicella **575,-**

2018 Teroldego, Marion, Veneto **650,-**

2020 Lecinquevigne, Barolo, nebiolo, Damilano, Piemonte **800,-**

SØDE VINE

Bordeaux:

2020 Sauternes, semillion-sauvignon blanc, Château de Maynes **90,-/600,-**

Lanquedoc:

2022 Le Botaniste, muscat, Rombeau, Muscat de Rivesaltes **450,-**

Portugal:

2017 LBV Porto, Quito do Crasto, **85,-/450,-**

NV Lagrima, Ferreira **85,-/450,-**

ØL

Høker Bajer, Hancock, 5 % (fadøl) **60,-**

Økologisk IPA, Herslev Bryghus 6 % (fadøl) **70,-**

Alkoholfri øl, 33cl **50,-**

SODAVAND

Orangina **35,-**

Hancock Sports-Cola **35,-**

Hancock Sodavand **30,-**

Gingerbeer, Fever-Tree **35,-**

AVEC

Pastis, Henri Bardouin, 4cl, **85,-**

Calvados, Le Morton, 8 år, 4cl, **90,-**

Rom, Diplomático, 4cl, **90,-**

Cognac, Château Montifaud, 10 år, 4cl, **90,-**

Whisky, Talisker, 10 år, 4cl, **90,-**

Marc de Bourgogne, 4cl, **85,-**

Chartreuse, (55%), 4cl, **85,-**

Poire Williams, G.E. Massenez, 4cl, **85,-**

KAFFE

Espresso **25,-**

Americano **35,-**

Café au lait/Cappuccino/Cartado **40,-**

Stempelkande **45,-/90,-**