

· S N A C K S ·

Grønne bella de Cerignola oliven	35
Brød med olivenolie	30
Marcona mandler	35
Croûtons med Cancaillote m/ kirsch	30
Croûtons med 'Nduja	35
Tørret Salsiccia fra Spis min Gris	35
Snacksbræt	130

· H A V ·

Gillardeau østers nr. 3, 3 stk/6 stk	125/225
Anjoves Oro fra Lollin	75
Portugiske sardiner	95
Franske sardiner fra La Quiberonnaise	120
i tangsmør fra Bordier	
Røget ørred, crème fraîche, fennikel, persille	100

· O S T ·

Burrata fra La Treccia	
m/ saltet pistacie fra Etna	105
Burrata fra La Treccia	
m/ anjoves fra Lollin	145
Burrata fra La Treccia	
m/ 28 mdr. Parma fra Ilario	145
Jura smagning (morbier + 3 x comté)	185
Ost 3/5 slags, valgfrit fra ko, ged, får	115/180

Alle franske oste er leveret af maitre Antony
i Alsace og lavet på råmælk

KO

- Morbier Réserve, Jura
- Comté Réserve 24 mdr, Jura
- Comté Grande Garde 36 mdr, Jura (+15)
- Comté Garde Exceptionelle, Jura 48 mdr. (+ 30)
 - Munster, Alsace
 - Tomme de Savoie
- Brillat Savarin, Champagne
 - Brie de Meaux, Paris
- Fourme d'Ambert fermière, Auvergne
- Parmigiano Regiano. 30 mdr. Vacche Rosso, Emilia

GED

- Galet de Bigorre, Pyrénées
 - Pic d'Alsace
- Robiola dei Lessini, Veneto
- Tomme de Chèvre, Moselle

FÅR

- Pecorino Formano, Sardaigna

· K Ø D ·

Croque-monsieur/madame lige som I Jura	
m/salad	110/125
Pasteurs tatar	100
Marvepipe	85
Gåserillette fra Spis min Gris	85
Boeuf Bourguignon	150
Andouillette de Troyes à la ficelle AAAAA	165
m/ sennepsauce, kartoffelkompot	

Charcuterie 3/5 slags, valgfrit fra liste	115/180
---	---------

SPIS MIN GRIS, ØSTERBRO, DK

- Røget gåsebryst (+15)
 - Lomo
 - Chorizo
- Tørret salciccia

J-LOUIS AMIOTTE, JURA, FR

- Saucisse de Morteaux

S. ILARIO, EMILIA ROMAGNA, IT

- Procciuotto parma 28 mdr.

BAZZA, VENETO, IT

- Coppa stagiona

FALASCHI, TOSCANA, IT

- Finocchiona Piccola Cinta Senese
- Salami Cinta Senese

BODEGA CIURANA, SALAMANCA, ES

- Serrano Gran Reserva 24 mdr.

5J CINCO JOTAS, HUELVA, ES

- Peletilla de Jabugo Belotta, 100% iberico puro (+65)

· S Ø D T ·

Tarte Tatin	80
Chokoladetrøffle	25

Vi gør opmærksom på, at der er gebyr på alle kreditkortbetalinger. Ingen gebyr på danske debetkortbetalinger.

På Pasteur vinbar, har vi et stærkt fokus på økologi, bæredygtighed og kompromisløs kvalitet. Vi samarbejder blandt andet med Spis min Gris på Østerbro, Alimentari i Christianshavn, La Treccia i Rødovre, Mirabelle på Nørrebro, Birkemosegaard i Sjællands Odde, Fiskerikajen i Rødovre, Fromagerie Antony i Vieux-Ferrette, Ma Poule i Torvehallen, Yes we Can i Købbyen,