

EN FÛT

*		
		
KYIV GOLDEN ALE <i>Ukrainian Golden Ale 6.8%, Judinström</i>	7	9
HEJ!JE M’APPELLE JORGEN <i>Norwegian Saison 6.8%, Judinström</i>	7	9
NATUR TROÛBLE <i>Hefeweizen 4.2%, Les Grand Bois</i>	7	9
CZECH LAGER <i>LAGER DE TchèqueE 5%, 4 Origines</i>	7	9
MTL STATE OF MIND <i>NEIPA 7%, 4 Origine</i>	8	10
DOUBLE DESCENTE <i>Double NEIPA 8%, Boréale</i>	9	11
OTTO <i>Porter 4%, Wills Wills</i>	7	9
CIDRE ORIGINAL <i>Classic Cidre 5.7%, Mckeown</i>	8	10

EN CANNETTE

BFF BASILIC FRAISE FOREVER <i>Sour Beer 4.8%, 4 Origines</i>	10
Saison Nordique <i>Saison Brett aux herbes nordique 6,2%, Sutton Brouërie</i>	10
La Bretterave <i>Brett à la betterave 5,7%, Sutton Brouërie</i>	10
La Sarah <i>Saison Brett aux fruits 4%, Sutton Brouërie</i>	10
Grenévrier <i>Sahti 6,6%, Menaud</i>	10
Thé des Bois <i>Stout nordique á l’avoine 6,3%, Menaud</i>	8

SANS-ALCOOL

PETITE PAUSE <i>IPA, Les Grand Bois</i>	8
Boissons gazeuses <i>Coca, Coca diète, Sprite, Fuze thé, Perrier</i>	3



Cocktails Signature

Gløgg <i>Vin rouge chaud, vodka, épices, zestes d’agrumes. Servi chud avec raisins secs & amandes</i>	16
Gløgg Tonic <i>Gløgg, Cointreau, jus de orange, tonique eau</i>	15

VIN ROUGE

CHRISTOPHE PACALET BEAUJOLAIS LES MARCELLINS	13/60
JEAN PERRIER & FILS CUVÉE VIN DE SAVOIE PINOT NOIR	12/54

VIN BLANC

ATTEMS PINOT GRIGIO FRIULI	13/60
LE SOT L’ANGE ALZ	14/65

CAFÉ

CAFÉ INFUSÉ	3
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	5
FLAT WHITE	5
LATTE	6

MIE NU

Smørrebrød

Sandwichs ouverts danois avec pain au levain de seigle, beurre et garnitures de votre choix

(Danish open sandwiches with rye sourdough bread, butter and toppings of your choice)

Prosciutto, Houmous, Légumes 7

Prosciutto, hummus and Vegetables 
(Carotte, Persil)

Salade de betteraves sur pain de seigle HIT

Beetroot salad on rye
(Céleri, pomme, crème fraîche)

Crevettes et œuf 9

Shrimps and egg
(Mayonnaise et micro-pousses)

Gravlax maison à la sauce moutarde au miel 11

Gravlax with honey-mustard sauce
(Aneth, citron)

Poire et vieux cheddar 13

Pear and old cheddar
(Noisette, Estragon)

Hareng affiné à l’ancienne HIT 13

Old fashioned Herring
(Carotte, oignon rouge, poireau, aneth, crème sure)

Salade de poulet HIT 14

Chicken salad
(Céleri, bacon, micro-pousses)

Rôti de bœuf, rémoulade, oignon 15

Roast beef, remoulade, onion
(Pommes de terre, chips de carottes)

Hareng au curry avec compote de pommes et topinambours 15

Curry Herring with apple-sunchoke compote
(Piment chili, oignon rouge, crème sûre, aneth)

Entrées – Snacks

Olives marinées maison 5

Marinated olives

Biscuits au parmesan maison 7

Parmesan cookies

Tartare de betteraves NEW 8

Beet Tartare

Frites au parmesan et sauce rémoulade HIT 8

French fries with parmesan cheese and remoulade sauce

Frites de patate douce 9

Sweet potato fries with remoulade sauce

Jerky 8

- Poulet épicé – Chicken Spicy
- Porc BBQ – Pork BBQ
- Bœuf épicé – Beef Spicy

Plats – Dishes

Hot-dog Danois HIT 9

Danish Hot Dog

Hareng-dog avec une sauce moutarde au miel 10

Herring-dog with honey mustard sauce

Hot-dog avec salade de crevettes 12

Classic Hot Dog and Creamy Shrimp Salad on top

Hot-dog de venaison avec moutarde et marinade de framboises NEW 12

Venison Hot-Dog with mustard and raspberry jam

Gravlax maison à la sauce moutarde au miel 12

Gravlax with honey-mustard sauce

Salade de cerises et d'épinards 12

Cherry and spinach salad

Chaudrée nordique de poisson 14

Nordic Fish Chowder NEW

Poutine classique 14

Poutine Classic

Poutine aux boulettes Suédoises maison et coulis de framboises 19

Poutine with Swedish Meatballs and raspberry spread

Pâté de foie de poulet HIT 14

Chicken Liver Paté

Ragoût de bœuf aux perles d'orge 21

Beef Stew with barley pearls

HIT - Le plus populaire

NEW - Nouveauté

 - Option végétarienne