

· K Ø L S T E R Ø L ·

3 5 c l / g l .

Bæst <i>Easy peasy pilsner 4.7%</i>	65
Tryllemælk <i>IPA, eksotiske frugter 5.3%</i>	65
Mørke Nætter <i>Mørk hvedeøl med sortmalt 5.0%</i>	65

· A L K O H O L F R I - N O N - A L C O H O L I C ·

Solbær, Æble, Hyldeblomst eller Rabarber <i>Black currant, Apple, Elderflower or Rhubarb</i>	40
Naturfrisk Lemonbrus, Ginger beer, Cola eller Tonic <i>Naturfrisk Lemon soda, Ginger beer, Cola or Tonic</i>	40
Rød druesaft fra Weingut Schmitt i Rheinhessen <i>Red grape juice from Weingut Schmitt in Rheinhessen</i>	45
Filtreret vand med eller uden brus pr. person <i>Filtered water with or without bubbles per person</i>	25

· K A F F E - C O F F E E ·

Kaffe fra Prolog og petit four <i>Coffee from Prolog and petit four</i>	55
Te og petit four <i>Tea and petit four</i>	55

· S P I R I T U S - C O C K T A I L S ·

Absinthe, Cognac, Mezcal, Vermouth, Kirsch, Marc du Jura, Armagnac, etc.. (3 cl)	Fra 70
Gin & Tonic 3 cl. Elg Gin No. 1, naturfrisk tonic <i>3 cl. Elg Gin No.1, organic tonic</i>	100
Pasteur Spritz Cava, hybenrose, appelsin <i>Cava, rosehip, orange</i>	95
Negroni Gin, hybenrose, vermouth <i>Gin, rosehip, vermouth</i>	95
Dark and Stormy Rum, lime, ginger beer <i>Rum, lime, ginger beer</i>	100

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

All credit cards are submitted to a surcharge.

Filtreret vand - med eller uden brus pr. person 25

· G L A S V I N E ·

1 2 c l / g l .

· M O U S S E R E N D E - B U B B L E S ·

		Gl.	Fl.
2016	Brut Nature, Can Planes, Cava, Penedés	95	475
2009	Cremant de Bourgogne, L'or de Vix, 8ans sur lie	130	650

· H V I D E - W H I T E ·

2017	Rivaner, Peter Mentges, Mosel	75	385
2018	"Gutsriesling", Laurentiushof, Mosel (1L)	95	600
2015	Riesling Spätlese, Peter Mentges, Mosel	135	675
2017	Aligoté, Domaine Naudin-Ferrand, Bourgogne	105	525
2017	Vermentino, Camiliano, Toscana	100	500
2017	Grüner Veltliner, Jakub Novák, Tjekkiet	125	625
2013	Bourgogne Blanc, D. Montchovet, Bourgogne	135	675
2015	Savagnin, Ludwig Bindernagel, Jura	140	700

· O X I D A T I V E H V I D - W H I T E ·

2011	Savagnin, Vin de Voile, Domaine Morel, Jura	135	675
------	---	-----	-----

· M A C E R A T I O N - O R A N G E ·

2014	Chardonnay, Villet, Jura, Frankrig	120	600
2017	Sumoll Blanc, "Amphora", Costador, Penedés	120	600

· R O S É ·

2017	Syrah, Ocre Rouge, Frankrig	85	425
------	-----------------------------	----	-----

· R Ø D - R E D ·

2018	Poulsard, "Ouvre L'Esprit", Tony Bornard, Jura	120	600
2016	Pinot Noir, Gérard Villet, Jura	135	675
2018	Merlot, "Ocre Rouge", Languedoc	90	475
2015	Blafränkisch, Vino Magula, Slovakiet	125	650
2015	"Nero Del Gobbo", Camiliano, Toscana	105	525
2016	"Le Bon, La Brute & Le Carignan", Mathounas	110	550
2016	Cabernet Sauvignon/Merlot, Yalovo, Bulgaria	100	500
2017	Trepas "La Fassina", Costador, Penedés	130	650

· S Ø D V I N - S W E E T W I N E ·

1 0 c l / g l .

N/V	Vin de liqueur, Bottes Rouges, France	100	700
N/V	Pinot noir, Grande Charme, Ratafia, France	85	585

Ask for our winelist

· M A D E N P Å P A S T E U R ·

Vores retter er gode til at dele "family style".
Vi serverer dem efterhånden som køkkenet har dem klar.

Vi anbefaler mindst to retter pr. person.

All our dishes are good to share. We serve them as the kitchen has them ready. We recommend a minimum of two dishes per person.

· S N A C K S ·

Oliven <i>Olives</i>	40
Brød med olivenolie <i>Bread with olive oil</i>	30
Saltede mandler <i>Salted almonds</i>	40
Snackpølser <i>Snack sausages</i>	45
Snackbræt - udvalg af ovenstående <i>Snack board - selection of the above</i>	135

· H A V - S E A ·

Gillardeau østers, 6 stk <i>Gillardeau oysters, 6 pieces</i>	160
Ansjos med Bagnet Vert – Serveres med brød <i>Anchovies with Bagnet Vert – Served with bread</i>	115
Sardiner med syltede rødløg og croutons <i>Sardines with pickled red onion and croutons</i>	115
Blæksprutter, aubergine creme og piment d'espelette <i>Squids, crème of eggplant and piment d'espelette</i>	125
Stenbidderrogn med kartoffel/porre creme <i>Lumpfish roe with crème of potato and leek</i>	115

· K Ø D - M E A T ·

Charcuterie udvalg – Serveres med brød fra Bread Station <i>Charcuterie selection – Served with bread from Bread Station</i>	195
Pasteurs sæsonstatar på naturkvæg <i>Pasteur's season tartare of freerange cattle</i>	125
Jamón Iberico på ristet brød m. trøffelmayo <i>Jamón Iberico on roasted bread with trufflemayo</i>	125

· K O L D T G R Ø N T - C O L D G R E E N S ·

Grønkålssalat med æbler og valnødder <i>Kale salad with apple and walnuts</i>	45
Burrata med bitter salat og persille creme <i>Burrata with bitter salad and parsley creme</i>	125

· P A S T E U R M E N U ·

3 retter

3-course menu

325.- pr. person

.

med vin, vand, kaffe og petit four

with wine, coffee, water and petit fours

700.- pr. Person

Has to be ordered by the whole table

· V A R M T G R Ø N T - W A R M G R E E N S ·

Løgssuppe med Gruyère brød <i>Onion soup with Gruyère bread</i>	115
Selleritatar med vintertrøfler <i>Celeriac tartare with winter truffles</i>	115

· H O V E D R E T T E R - M A I N D I S H E S ·

Croque-monsieur/madame Lavet med Morteau pølse og Comté / med æg <i>Made with Morteau sausage and Comté / with egg</i>	125/135
Tartelette med confiteret svinebryst og ræddike <i>Tartelette with pork confit and radish</i>	165
Bagt torsk med beurre blanc <i>Baked cod with beurre blanc</i>	165

· S Ø D T - D E S S E R T ·

Tart tatin med vanilje crème anglaise <i>Tart tatin with vanilla crème anglaise</i>	75
Hvid chokoladeparfait med appelsin og pistacie <i>White chocolate parfait with orange and pistachio</i>	75

· O S T - C H E E S E ·

Udvalg af 3 eller 5 slags oste <i>Selection of 3 or 5 cheeses</i>	125/195
--	---------

Follow us on Instagram for events and updates:  [pasteurvinbar](#)

Spørgsmål om allergener kan rettes til personalet.
If you have any questions about allergens please ask your waiter.