



La Halle - Bar à Vin is a French inspired wine bar located in the halls of Copenhagen Contemporary. We serve a range of primarily french wine accompanied by charcuterie, light dishes and Delicacies.

LA HALLE MENU

Planche Breakfast (fra 11-13) Ristet brød med ost og syltetøj <i>(Toast with cheese and marmalade)</i>	45,-
Planche Fromage Udvalg af råmælksoste <i>(Selection of exquisite farmcheeses)</i>	95,-
Planche Charcuterie Udvalg af pâté, rilette, skinke og pølse <i>(Selection of pâté, rilette, ham and sausage)</i>	125,-
Planche Mixte Udvalg af udsøgte råmælksoste og charcuterie <i>(Selection of exquisite farmcheeses and charcuterie)</i>	195,-
Bruschetta Verte Salat, ristet Poilânebrød, tomat, mozzarella, basilikum og olivenolive <i>(Salad, toasted Poilâne bread, mozzarella, basil and olive oil)</i>	75,-
Bruschetta Rilette Salat, ristet Poilâne brød, kyllingrilette, cornichons og marinerede urter <i>(Salad, toasted Poilâne bread, chicken rilette, cornichons and marinated herbs)</i>	95,-
Grillet Poilane Sandwich Poilanebrød, skinke, gruyère, tomatpesto og dijonsennep <i>(Poilane bread, ham, gruyère cheese, tomato pesto and Dijon mustard)</i>	55,-
Dagens suppe <i>(Soup of the day)</i>	50,-

LES SPÉCIALITÉS

Sardiner fra Pena <i>(Sardines from Pena)</i>	95,-
Pulpo a la Gallega <i>(Squid in ink)</i>	110,-
Kyllingerilette <i>(Chicken rilette)</i>	105,-
Anderilette <i>(Duck rilette)</i>	125,-
Vildt paté <i>(Wildboarpaté)</i>	85,-
Italiensk sortfodsskinke <i>(Italian Pata negra)</i>	75,-

Alle retter serveres med brød, salt og surt
(All dishes are served with bread, salt and pickles)

SWEETS

Kage <i>(Cake)</i>	75,-
Is fra Jacob & Jakob <i>(Ice Cream)</i>	
1 kugle <i>(1 scoop)</i>	23,-
2 kulger <i>(2 scoops)</i>	35,-
3 kugler <i>(3 scoops)</i>	45,-



VIN / WINE

Bobler / Bubbly

	60,-	250,-
Albert Sounit, Caprice Blanc de Blancs Brut, Frankrig Aromatisk, frugtig og liflig med livlig mousse med præg af grønne æbler		280,-
Albert Sounit, Caprice Rosé Brut, Frankrig Frisk, frugtig og fyldig med hint af røde bær		300,-
Léonce Bocquet, Crémant de Bourgogne, Frankrig Velbalanceret, frisk og frugtig med hint af æble, pærer og citrus		630,-
Henri Giraud, Esprit de Giraud, Frankrig, Champagne Velbalanceret, frisk og frugtig med hint af tørret frugt, æble og citrus		

Hvid / White

Sensas, Chardonnay, Pays d'Oc 2015, Frankrig Frisk og fyldig med et let fadpræg	60,-	240,-
Bonnet-Huteau, Muscadet sur Lie, La Tarcière 2015, Frankrig Mineralsk melon de bourgogne, rank, med hint af cistrusfrugt	65,-	260,-
Henri Bourgeois, Petit Bourgeois Blanc, Loire, 2015 Stringent Sauvignon Blanc, med præg af tropiske frugter, æble og hylt	70,-	300,-
Bibo Runge Riesling, Trocken 2014, Tyskland Kompleks, medium fyldig med noter af æble, citrus og passion	80,-	360,-
Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes, 2015 Elegant sauvignon blanc, harmonisk med hint af tropiske frugter, æble og hylt	95,-	450,-
Louis Jadot, Macon-Villages, Grange Magnien 2014, Frankrig Frugtig chardonnay, fyldig med noter af æble, citrus og passion		320,-
Chateau Ste. Michelle, Chardonnay, Columbia Valley 2013, USA Kompleks, fyldig, fodlagret, med præg af søde citrusfrugter og æble		350,-
Louis Jadot, Chablis, Cellier de la Sablière 2015, Frankrig Frisk chardonnay, stringent med hint af citrus og æble		430,-
Ferret, Pouilly-Fuissé 2014, Frankrig Elegant chardonnay, terroir typisk med hint af æble, akacie og hassel		510,-

Rosé

d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence 2015, Frankrig Frugtig, frisk med noter af vilde krydderurter, melon, og fersken	60,-	260,-
Sancerre Rosé, Les Baronnes, 2015 Delikat, forførende og sprød pinot noir med hint af røde æbler		400,-



VIN / WINE

Rød / Red

Montaignan, Syrah, IGP Pays d'Oc 2014, Frankrig

Fyldig, koncentreret og krydret med noter af brombær, lakrids og kakao

60,- 240,-

Boutinot, Les Coteaux, Côtes du Rhône Villages 2013, Frankrig

Elegant, blød, og harmonisk med noter af cedertræ, mørke bær og frugt

65,- 270,-

Château Mas Neuf, Compostelle 2013, Frankrig

Blød, krydret og koncentreret med smag af kirsebær, svesker, og blommer

75,- 320,-

Fog Head, Pinot Noir Reserve, Monterey 2013, USA

Delikat, frugtig, med hint af hindbær og jordbær

85,- 380,-

M. Chapoutier, Crozes-Hermitage, Les Meysonniers 2014, Frankrig

Intens og fyldig med smag af solbær, hindbær og viol

390,-

Le Haut-Medoc de Haut Bages Liberal 2011, Frankrig

Klassisk, elegant og blød med præg af solbær, hindbær og jordbær

420,-

Chateau Ste. Michelle, Cabernet S., Indian Wells 2013, USA

Saftig, smidig, kompleks med smag af solbær, tørret frugt

440,-

Castello di Bolgheri, Vavàra 2013, Italien

Intens, sødmefuld og saftig med præg af solbær, hindbær og peber

450,-

M. Chapoutier, Châteauneuf-du-Pape, La Bernardine 2012, Frankrig

Kompleks og koncentreret med præg af solbær, ristet kaffe, lakrids og krydderier

550,-

Louis Jadot Gevrey-Chambertin, 1. Cru Les Cazetiers 2008, Frankrig

Elegant, klassisk og dyb med noter af frisk rød frugt

750,-

Søde / Sweet

Domaine Cazes, Muscat de Rivesaltes

Blød og frugtig med nuancer af honning og abrikos

75,- 400,-

M. Chapoutier, Banyuls

Sødmefuld og frisk med nuancer af mørke bær, nødder og krydderier

80,- 450,-

DRIKKEVARER / BEVERAGES

Fadøl / Tap Beer (0,40L)	50,-
Royal Økologisk Pilsner (<i>Organic</i>)	
Royal Classic	
Schötz IPA	
Flaskeøl / Bottled Beer	55,-
Ch'TI Blond	
Grisette Blond (<i>gluten-free</i>)	
MC Chouffe Bruin	
Blanche Namur	
Chimay Brown Ale	
Chimay Triple Ale	
Egekilde mineralvand med eller uden brus / Egekilde Still or Sparkling water	25,-
Karma Cola	35,-
Gingerella	35,-
Lemony	35,-
Anton Økologisk Juice / Anton Organic Juice	35,-
Hyldeblomst (<i>Elderflower</i>)	
Appelsin (<i>Orange</i>)	
Æble (<i>Apple</i>)	
Kaffe & The / Coffee & Tea	
Americano	30,-
Latte	35,-
Cappuccino	35,-
Espresso	25,-/ 30,-
Cortado	35,-
Tea	30,-
GT & Pastis	
Nolly Prat	60,-
GT with Geranium (4cl)	70,-
Richard (4cl)	60,-
Berger (4cl)	55,-
Avec	
Charles de Granville Hors d'âge	80,-
Poire Williams Eau de Vie	70,-
Clément Rhum Vieux VSOP (4cl)	75,-
Léopold Gourmel VS	60,-
Léopold Gourmel Premières Saveurs, 6 Carats	70,-