

I de lokaler, som før husede Restaurant Ommer, ligger i dag lavprisbistroen Petit Prix. Den slår sig op på god mad til meget få penge. Idéen er i stil med de franske lavprisrestauranter, som også kaldes bouillon-restauranter.

Hvad er det her for et sted?

Petit Prix på Aarhus Ø byder på mere eller mindre fransk mad i en afslappet og hyggelig atmosfære. Deres menu er sammensat af relativt gode råvarer og lavet efter klassiske franske opskrifter.

De lave priser er hele idéen, hvilket også kan ses på menukortet. Det er stramt, men på den gode måde.

Man bestiller bord, og der er tidsbegrænsning, hvilket man skal være opmærksom på, da 1 time og 45 minutter hurtigt går, især hvis man også vil snakke lidt og nyde maden. Så det er de hurtige måltid Petit Prix er gode til.

Maden

Menukortet er sammensat med inspiration fra Frankrig. Til forret kan der nævnes kartoffel-porresuppe, laksetatar, honningbagte beder med feta og sennepsvinaigrette, rørt oksetatar, landpaté af gris med sennep og cornichoner, burrata med auberginekompot, carpaccio eller pil-selv-rejer med hjemmelavet thousand island.

Til hovedret kan der nævnes braiseret svinebryst, boeuf frites af oksecuvette med pebersauce og pommes frites, moules frites, ravioli med ricotta og spinat i cremet flødesauce, rørt oksetatar med hjertesalat og pommes frites, confiteret andelår eller kylling med pommes puré, ristede majs og skysauce.

Desserterne kan være crème brûlée, vaniljeis med chokoladesauce, fransk ost med kompot eller chokolademousse.

Hvordan er stemningen her?

Der er en hyggelig stemning i restauranten, og bordene bliver hurtigt fyldt. Generelt ser vi mange ungdommelige gæster hos Petit Prix.

Der bliver spillet rolig jazz i baggrunden. Musikken har ofte en passende lydstyrke, selvom der skrues op, i takt med at flere gæster ankommer. Generelt er der rigtig god akustik i lokalet.

Indretningen er pæn, og lokalerne er relativt nye. Rummet er oplyst af fletlamper i loftet, der skaber en hyggelig belysning. Indretningen er en blanding af fransk bistro og amerikansk diner – et mix, vi ikke ser så ofte, og da slet ikke i Aarhus.

Der er levende lys på alle bordene. De rustikke betonvægge samt LED-lys i loftet og på væggene tilføjer en moderne og hip atmosfære, som på en lidt kontrastfuld måde mødes af fransk bistrostemning og retro pynt på væggene.

Prisniveau

Petit Prix er en fransk bistro med fornuftige priser. En tre-retters menu koster 207 kr., og en brunch fås for 69 kr. Alle snacks koster 24 kr. stykket. Forretterne har en enhedspris på 69 kr., mens hovedretterne har en enhedspris på 99 kr.

Tilbehør til retterne koster 29 kr., oven i prisen.

Betjeningen

Til de priser, Petit Prix holder sig, er der grænser for, hvad man kan forvente af service, hvilket er helt forståeligt. Personalet ved ikke meget om maden og vinen, men det behøver de heller ikke.

Menukortet giver sig selv, og drikkevarerne er lette at overskue. Alt i alt passer tingene sammen her, og bistroen giver sig ikke ud for at være noget, den ikke er.