

Menu du Bistro

Avant

Planche de charcuterie 195
Utvalda charkuterier

Toast de caviar 545
30g Royal Siberian caviar

Huître au vinaigre
Ostron, Fines de Claires 1 st / 6 st 37 / 210
Ostron, Gillardeau 1 st / 6 st 65 / 375
Ostron, Svenska Gigas 1 st / 6 st 75 / 425

Les Entrées

Salade du marché 125
Sallad med grönsaker från marknaden

Tartare de Boeuf 215
Oxinnanlår, dragonsallad, kapris

Foie de Canard à la truffe 185
*Svensk ankleverpaté med tryffel och hasselnötter**

Fruits de mer

Langoustine 320
2 havskräftor, citron, majonnäs

Pinces de crabe 155
200g krabbspjällor, citron, majonnäs

Homard 320
Halv hummer, citron, majonnäs

Crevette rouge 150
3 rödräkor, vitlök, citron

Plateau fruits de mer 795
4 ostron, krabbspjällor, 2 havskräftor, 1/2 hummer, citron, majonnäs

Menu de Saison Alsacien

Les Entrées

Tarte Flambée 155
Sidfläsk, crème fraîche, purjolök, comté

Toast au calamar suédois frit & poivrons grillés 220
Svensk bläckfisk, rostad paprika, sherryvinäger, espelettepeppar, vitlök

Les Plats

Choucroute garnie 235
Surkål, fläsklägg, sidfläsk, korv, potatis, senap

Queue de Boeuf braisé au vin rouge 255
Rödvinsbräserverad oxsvans, crème double, spetskål, tryffel

Desserts

Tarte aux pommes 125
Äppeltarte, vaniljglass

Les Plats

Poulet à la truffe 295
Kyckling, svamp, tryffel, ris

Steak au poivre 295
Flankstek, pepparsås, pommes frites

Céleri rôtie avec béarnaise 230
Bakad rotselleri, tomat, bearnaise

Moules frites 250
Blåmusslor, pommes frites

Grand tartare de Boeuf 295
Oxinnanlår, dragonsallad, kapris, pommes frites

Fromages

Planche de fromages 185
Franska ostar, marmelad

Desserts

Pain perdu 145
Stekt brioche, pistageglass, kolasås, bär*

Glace au Chocolat 120
Chokladglass, hallon, vispad grädde

Crème caramel 125
Vispad grädde, Eau de vie

Madeleine 35
*Mandel**

Vid allergier, vänligen fråga personalen
Alla priser är i SEK

