

BULLES & COCKTAILS

NV Pour Toi Blanc de Blancs 145
Frankrike

Perrier Jouët Grand Brut 205
Épernay, Champagne

2016 Allouchery-Perseval Millésime 230
Écueil, Champagne

French 75 195
Beefeater Gin, lemon, sugar, Champagne

Dry Martini 195
*No 3 Gin, Noilly prat
Your choice of
olive / lemon zest / dirty*

Negroni 195
Beefeater Gin, Campari & Carpano Classico

Old fashioned 195
Makers mark, Demerara & Angostura Bitters

LES SNACKS

Olives 70
Oliver

Amandes 75
Marconamandlar

Saucisson rosette 85
Rosette salami

Fromage 80g 125
Kvålles urval

Assiette de fromages et
de charcuterie 275
Kvällens urval av ost & chark

Conserves marinées 195
*Havets inlagda läckerheter
Serveras med grillat bröd och aioli*

*För 2 personer
Välj mellan
Blåmusslor
Sardeller
Lax*

HUÎTRES

Ostron Rockefeller
3 st 195
Spenat & hollandaisesås

Fine de Claire No. 4
Ostron
1 st 50 / 6 st 270

*Serveras med mignonette,
citron & tabasco*

LES ENTRÉES

Artichaut entier 175
*Hel kronärtskocka,
brynt smör, pistage & ruccolamajonnäs*

Soupe de châtaignes 185
*Soppa på kastanj,
kammussla, selleri & kallpressad rapsolja
Serveras med havusgratinerat bröd*

Steak tartare 175
*Cornichonger, silverlök,
persilja & tomatmajonnäs
Serveras med egengjorda chips*

Paté en croûte 155
*Klassisk fransk paté i smördeg,
cornichonger, Dijonsenap
& sallad på libbsticka*

Moules frites 155
*Blåmusslor, 'Nduja, grädde,
citron & persilja*

Cuisses de grenouille frites 185
*Friterade grodlår,
gremolata & rökt paprikamajonnäs*

CAVIAR

Kalixlöjrom
30 g 375

Polanco caviar
30 g 1150

*Serveras med toast,
lök och smetana*

LES PLATS

Magret de Canard 345

Ankbröst,
rostad rotselleripuré, grillad bittersallad,
dukkah & rödvinssås

Côte de Cochon "Cordon Bleu" 285

Panerad och friterad fläskkotlett
fylld med rökt fläskbog & provoloneost.
Serveras med svartkål & grönkål, brysselkål,
karamelliserad schalottenlök & fläskjus

1/2 Poulet 310

Halv majskyckling,
blandad skogssvamp, murkelsås & potatispuré

Flamberingsvagn

695

Wagyu A5 100g

Toppas med

Polanco Störkaviar

Serveras med

grillad romansallad,

sardellvinägrett

pommes allumettes

& kalusky

Soupe de châtaignes 245

Soppa på kastanj,
kammussla, selleri & kallpressad rapsolja
Serveras med havusgratinerat bröd

Steak tartare 295

Cornichonger, silverlök,
persilja & tomatmajonnäs
Serveras med egengiorda chips

Sole Meunière 395

Rödtunga,
kapris, smörade rödbetor & Rattepotatis

Moules frites 255

Blåmusslor, Nduja, grädde, citron,
persilja & pommes frites

Dos de Cabillaud 380

Bakad torskrygg,
vongolemusslor, grov spenat,
pancetta & rostad blåmusselsås
Serveras med rattepotatis

Chou-fleur 245

Bakad blomkål,
blomkålspuré, Havguskräm, brynt smör,
curry, inlagd steklök & brödsul

Menu de Viandes

Köttmeny

Entrecôte

410

Filet Mignon

435

Till samtliga styckdetaljer ingår rödvinssås

Garnitures

Haricots verts 55

Pommes Frites 60

Tomatsallad 55

Potatispuré 60

Grönsallad 45

Rattepotatis 55

Sauce Béarnaise 65

Svartpeppar-

Murkelsås 95

majonnäs 45

DESSERTER

SMASH THE

PIGGY BANK

Björnbärskompott, pistageglass
& chokladsmul

395

Fondant au chocolat 155

Chokladfondant med björnbärsglass

Confiture de vieux de garçon 155

Bakad smördeg,
vaniljkräm &
sommarens romdränkta
bär

Crème brûlée 120

Bonbon au Chocolat 45/st

Kvällens urval

Crème glacée du jour 45

Kvällens urval

Fromage

1 st 65 / 3 st 150

Prata med er servitör om ni har frågor om allergener. Bonnie's är en kontantfri restaurang.