

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 385

Polanco caviar
30 g 1150

*Serveras med råaka,
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 fläskbög & provoloneost.
Serveras med svartkål & grönkål, brysselkål,
karamelliserad schalottenlök & fläskjus

1/2 Poulet 375

Halv, urbenad, fylld, vårkyckling,
grön sparris, sauterad spenat, kycklingsky,
rökt sidfläsk & örtigt ris

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 havgusgratinerat bröd

Steak tartare 295

Cornichonger, silverlök,
persilja & tomatmajonnäs

Sole Meunière 410

Rödtunga,
kapis, smörade rödbetor & färskpotatis

Moules frites 255

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

Dos de bar grillé 380

Grillad hausabborre. vinaigrette på
confiterade tomat och bakade lökar.
Serveras med gnocchi parisienne

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

Färskpotatis 55

Sauce Béarnaise 65

Svartpeppar-

Murkelsås 95

Majonnäs 45

DESSERTER

SMASH THE PIGGY BANK

Björnbärskompott, pistageglass
& chokladsmul

395

Gâteau à la rhubarbe de grand-mère 155

Farmors rabarberkaka serveras med
rabarberglass

Beignet aux figues 155

Portvinsinkokta fikon med
friterade beignets & vaniljglass

Fromage 1st 65 / 3st 150

Bonbon au Chocolat 45/st Kvällens urval

Crème glacée du jour 45
Kvällens urval

Crème brûlée 120
Smak av svartvinbärsblad

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