

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
Kvällens 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

Asperges blanches pochées 325
*Inkokt vit sparris brynt hollandaise,
kalixlöjrom och örtsallad.*

Soupe d'asperges blanches 285
*Vit sparrissoppa, sparris, lök & sikrom
Serveras med rostat briochebröd*

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 rårika,
lök och smetana*

LES PLATS

Magret de Canard 345
*Ankbröst, rostad rotselleripuré,
grillad bittersallad,
dukkah & rödvinssås*

Côte de Cochon "Cordon Bleu" 325
*Panerad och friterad fläskkotlett
fylld med rökt fläskbog & provoloneost.
Serveras med sharlottenlökssmör &
kålsallad med vårlök.*

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

Steak tartare 295
*Cornichonger, silverlök,
persilja & tomatmajonnäs*
Serveras med egengiordade chips

Sole Meunière 410
*Rödtunga, kapris,
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*

Aubergine grillée 285
*Grillad aubergine, auberginekräm, krassesallad,
confiterad tomat & bakade lökar*

Soupe d'asperges blanches 285
Vit sparrissoppa, sparris, lök & sikrom
Serveras med rostat briochebröd

Menu de Viandes

Köttmeny

Entrecôte 410 Filet Mignon 435

Till samtliga styckdetaljer ingår rödvinssås

Garnitures

Haricots verts 55 Pommes Frites 60
Tomatsallad 55 Örtigt potatisstomp 60
Grönsallad 45 Färskpotatis 55
Sauce Béarnaise 65 Aioli 45
Shalottenlökssmör 55

DESSERTER

PIGGY BANK x ERNST BILLGREN

Lingon, granskottsglas & sockerkaka 395
35sek doneras till -Lilla Vilthuset Viltrehabilitering

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