

## 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*

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*

*Sardeller, blåmusslor eller lax*

## HUÎTRES

Fine de Claire No. 4

Ostron

1 st 50 / 6 st 270

*Serveras med mignonette, citron &*

*tabasco*

## LES ENTRÉES

Cuisses de grenouille frites 185

*Friterade grodlår, gremolata &*

*rökt paprikamajonnäs*

Asperges grillées 155

*Grillad sparris, sotad gurka, kålrabbi, forellrom,*

*kärnmjök & jalapeno*

Steak tartare 175

*Cornichonger, silverlök, persilja & Dijonsenap*

*Serveras med sallad*

## LES PLATS

Thon poêlé 325

*Halstrad tonfisk, grillad sallad, confiterad  
tomat, lökvinaigrette, kapris & oliver*

Steak tartare 295

*Cornichonger, silverlök, persilja & Dijon.*

*Serveras med pommes frites och sallad*

Loup de mer grillé 380

*Grillad havsaborre, brynt chilismör &*

*sauterad spenat. with*

*Serveras med kokt potatis*

Aubergine 285

*Friterad aubergine, granatäpple,*

*kål & „fetaostcreme“.*

Entrecôte 250g 580

*Rödvinsås, tomat sallad och bearneisås*

*Serveras med pommes frites*

Steak minute 395

*Rödvinsås & tomat sallad*

*Serveras med rostad potatis*

## CAVIAR

Kalixlöjrom

30 g 385

Polanco caviar

30 g 1150

*Serveras med rårika, lök och smetana*