

BULLES & COCKTAILS

NV Domaine Stirn Cremant D'Alsace 155

Frankrike

Perrier Jouët Grand Brut 210

Épernay, Champagne

2016 Allouchery-Perseval Millésime 230

Écueil, Champagne

French 75 195

Beefeater Gin, citron, socker, Champagne

Dry Martini 210

No 3 Gin, Noilly prat

*Ert val av
olive / lemon zest / dirty*

Negroni 195

Beefeater Gin, Campari & Carpano Classico

LES SNACKS

Olives 80

Oliver

Amandes 80

Marcona-mandlar

Saucisson rosette 85

Rosette salami

Assiette de fromages et
de charcuterie 285

Kvällens urval av ost & chark

Conserves marinées 195

Havets inlagda läckerheter

Serveras med grillat bröd och aioli

För 2 personer - välj mellan

Blåmusslor

Boquerones

Polpo

HUÎTRES

Ostron

3 st 195

Friterade ostron med rökt majonnäs

Fine de Claire No. 4

Ostron

1 st 50 / 6 st 270

Serveras med mignonette,

citron & tabasco

CAVIAR

Kalixlöjrom

30 g 385

Polanco caviar

30 g 1150

Serveras med råaka,

lök och smetana

LES ENTRÉES

Quiche* 185

Fransk lökpaj, bittersallad & citronette

Toast aux champignons
d'automne *195

Höstens svamp, ricotta,

hot honey & silverlök

Serveras på rostat briochebröd

Steak tartare 185

Cornichonger, silverlök, persilja & Dijon.

Serveras med sallad

Paté en croûte 165

Fransk paté i smördeg,

syltad svamp och silverlök

Moules frites 195

Blåmusslor, 'Nduja, grädde, citron & persilja

Serveras med grillat levainbröd

Cuisses de grenouille frites 185

Friterade grodlår, gremolata

& rökt paprikamajonnäs

Vichyssoise* 135

Ankrilette med rökt creme fraiche

LES PLATS

Boeuf bordelaise 425

Rökt sidfläsk, höstens svamp, bordelaisås
Serveras med potatispuré

Lapin a la moutarde 325

Kanin i senapssås, morötter, grillad lök och potatis

Coquelet 375

Urbanad, panerad vårkyckling.
Serveras med grillad kål & Café de paris-sås

Noix de cerf 455

Hjort baby topside, kastanjer,
bakad lök & grönpepparsås
Serveras med pressad potatis

Vagnservering

Hällefundra på ben

Hummer, sauce américaine,
rökt sidfläsk & örtigt ris

750

Steak tartare

Cornichonger, silverlök, persilja & Dijon
Serveras med pommes frites & sallad

305

Dos de cabillaud 410

Smörstekt torskrygg, crème double, stuvad kål,
plockad brysselkål, citron & dill
Serveras med kokt potatis

Moules frites 295

Blåmusslor, Nduja, gräddes,
citron & persilja
Serveras med pommes frites & aioli

Entreôte 250g 580

Tomatsallad, rödvinssås & bearnaisesås
Serveras med pommes frites

Steak minute 405

Brysselkål & karljohansvampsmör
Serveras med pommes anna

Feuilles de chou farcies** 305

Kåldolmar fyllda med svamp och gotlandslinser

Dos de bar grillé 380

Grillad havsaborre, brynt chilismör
Serveras med kokt potatis & sauterad spenat

Garnitures

Brysselkål 55

Pommes Frites 60

Tomatsallad 55

Örtigt potatisstomp 60

Grönsallad 45

Färsipotatis 55

Bearnaisesås 65

Aioli 45

Karljohansvampsmör 55

DESSERTER

Gâteau aux pommes de grand-mère 155

Farmors äppelkaka, serveras med
kardemummaglass

Éclair 85

Chouxbakelse fylld med kaffesmrör

Crème brûlée 120

Fromage 1 st 65 / 3 st 150

Bonbon au Chocolat 45/st

Kvällens urval

Crème glacée du jour 45

Kvällens urval

Terrine au chocolat 135

Chokladterrin, spritade körsbär
& crème Chantilly

SMASH THE PIGGY BANK

Blåbärsglass, krossade drömmar & blåbärskompott
Rekommenderas för 2-4 personer

395