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

Madeleines salées 105
Salta Madeleinekakor, sobrasada & honung

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 N° 4 Ostron
1 st 50 / 6 st 270
Serveras med mignonette, citron & tabasco

LES ENTRÉES

Quiche* 185
Fransk lökpaj, bittersallad & citronette

Foie gras 195
Jalapeñomarmelad,
karamelliserad lök & hasselnöt
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

Soupe de châtaignes 185
Soppa på kastanj, serveras med ankrilette
& smetana

CAVIAR

Kalixlöjrom
30 g 385

Polanco caviar
30 g 1150

Serveras med råraka,
lök och smetana

LES PLATS

Bœuf à la bordelaise 425
Rökt sidfläsk, höstens svamp, bordelaisesås
Serveras med potatispuré

Lapin à la moutarde 325
Kanin i senapssås, morötter, grillad lök och potatis

Coquelet 375
Urbenad, panerad vårkyckling.
Serveras med grillad kål & Café de paris-sås

Noix de cerf 455
Hjortinnanlår, kastanjer,
bakad lök & grönpepparsås
Serveras med pressad potatis

Vagnservering

Hälleflundra på ben
Hummer, sauce américaine,
rökt sidfläsk & örtigt ris

695

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

305

Tartare de bœuf légèrement saisi
Lätthalstrad råbiff, persiljebeurre blanc,
karamelliserad lök & bittersallad
Serveras med pommes frites

345

Dos de cabillaud 410
Smörstekt torskrygg, crème double, stuvad kål,
plockad brysselkål, citron & dill
Serveras med kokt potatis

Moules frites 295
Blåmusslor, Nduja, grädde,
citron & persilja
Serveras med pommes frites & aioli

Entreôte 250 g 580
Tomatsallad, rödvinssås & Bearnaisesås
Serveras med pommes frites

Steak minute 405
Brysselkål & karljohansvampssmör
Serveras med Pommes Anna

Feuilles de chou farcies** 305
Kåldolmar fyllda med svamp och gotlandslinser

Dos de bar grillé 380
Grillad havsabborre, brynt chilismör
Serveras med kokt potatis & sauterad spenat

Garnitures

Brysselkål 55
Tomatsallad 55
Grönsallad 45
Bearnaisesås 65
Karljohansvampsmör 55
Pommes Frites 60
Pressad potatis 60
Färskpotatis 55
Aioli 45

DESSERTER

Gâteau aux pommes
de grand-mère 155
Farmors äppelkaka, serveras med
kardemummaglass

Éclair 85
Chouxbakelse fylld med luftig karamellkräm

Crème brûlée 120

Fromage *1 st 65 / 3 st 150*

Bonbon au chocolat 45/st
Kvällens urval

Crème glacèe du jour 45
Kvällens urval

Gâteau aux amandes 145
Mandelkaka, färskostskum &
nyponglass

SMASH THE PIGGY BANK
Blåbärsglass, krossade drömmar & blåbärskompott
Rekommenderas för 2-4 personer

395

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