

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE

Olmecca tequila, Cointreau, mandarin & habanero
185

LA BLEUBÄR*

Plymouth, blueberry, vanilla & cream
175

L'AMOUR DES POMMES

Havana Especial, yellow Chartreuse, apples & spices
175

LA PECHE*

Beefeater, peach, earl grey & soda
175

LE LIGNE ROUGE*

Bombay, Lillet Rosé & crème de mûre
165

LE FRENCH FASHION*

*Martell VS, Yellow Chartreuse,
vanilla rock candy & browned butter*
195

*CONTAINS LACTOSE



Sans alcool

LA GURKA

Cucumber, lemon & soda
75

LE JORDGUBB

Strawberry, rooibos & soda
75

LA MYNTA

Mint, lime & soda
75



Martinis

DRY MARTINI

Tanqueray No. 10, Noilly Prat & olive bitter
195

VESPER

Plymouth, Absolut Elyx & Lillet Blanc
195

TUXEDO NO. 2

*Tanqueray No. 10, Lillet Blanc, maraschino &
absinth*
195

VIEUX CARRÉ

*Wild Turkey Rye, Martelle VS, Berto Rosso &
Bénédictine*
195



Les Hors-D'Oeuvres

PAIN ET BEURRE MAÏSON 55
Husets bröd & smör

RILLETTES DE CANARD 115
Varm ankrillette, örter & grillat bröd

TAPENADE 85
Serveras med grillat bröd

JAMBON IBERICO 195
Lagrad 28 månader

HUÎTRES NATURELLES 55/st
Ostron Fine de claire från familjen Dousset. Serveras med cocktailsås & sauce mignonette

HUÎTRE GRATINÉE 70/st
Gratinerat ostron, pastihollandaise & fänkålspollen

CAVIAR OCJETRA 995
Crêpes vonnassienne med Ocietracaviar 30g, syrad grädde, lök, citron & brynt smör



Les Entrées

FROMAGE BLANC À LA TRUFFE
Getostcrème, bakad & friterad jordärtskocka, äpple, gula russin, hasselnötter, färsk tryffel & brynt smör
225

SOUPE À L'OIGNON
Löksoppa med karamelliserad lök, levainkrutonger, gruyèreost & persilja
165

TOAST AUX CHANTARELLES GRISES
Örtstekta trattkantareller, picklad silverlök, grillat levainbröd & brynt smör-hollandaise
215

MOULES AU VIN BLANC
Plockade svenska ekologiska blåmusslor, vitt vin, smör, tomat, blekselleri, espelettepeppar & vitlök
205

PARIS-BREST
Kyckling- & ankeleverpastej, bakade äpplen, sauternessirap, örter & hasselnötter
185

TARTARE DE BŒUF
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris, cornichons, cognac & senapsört
180

Le Plat Spécial

BLANQUETTE DE VEAU
Rosastekt kalv, champinjoner, morot, stjälselleri, persilja & stekt gnocchi
395



Les Plats Principaux

SALADE CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, sallad med bakad rotselleri, päron, valnötter, haricots verts, picklad silverlök & honung- & valnötsvinaigrette
265

SOUPE À L'OIGNON
Löksoppa med karamelliserad lök, levainkrutonger, gruyèreost & persilja
235

OMBLE CHEVALIER ET SAUCE VIN BLANC
Bakad röding, grillad blomkål, mandel, fänkål, smörad vitvinsås & dillkockt potatis
355

TARTARE DE BŒUF
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris, cornichons, cognac, senapsört & pommes frites
275

CASSOULET D'AGNEAU
Terrine & rosastekt lamm från Järinge gård, vita bönor, persilja, torkad tomat & bakad schalottenlök
355

RIS DE VEAU "CORDON BLEU"
Panerad kalvbräsk fylld med gruyèreost & rökt skinka samt tomatkräm, friterad kapris, persilja & brynt citronsmör
395

STEAK AU POIVRE
Stekt oxfilé, sauterad spenat, pepparsås, gruyère- & potatisgratäng
565



Les Accompagnements

POMMES FRITES 65

SAUCE BÉARNAISE 45

HARICOTS VERTS 95

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater med senapsvinägrett 65

Côte de Boeuf

Grillad entrecôte på ben, haricots verts, pommes frites, bearnaisesås & grönsallad
1850

För två-tre personer, tillagningstid ca 45 min

Les Fromages et les Desserts

LA SELECTION DE FROMAGES
Dagens urval av ost serveras med bröd & marmelad
En bit 85 / Tre bitar 215

YAOURT FOUETTÉ AUX POMMES 115
Vispad gräddyoghurt med karamelliserade äpplen, maräng, oliv- & fläderolja

CRÈME CARAMEL 115
Cognacsgrädde

FONDANT AU CHOCOLAT 155
Chokladfondant & vaniljglass

MADELEINES 95
Fyra nybakade madeleines med apelsinsocker

SORBET ET CHAMPAGNE 90
En kula mangosorbet toppad med Champagne

GLACES ET SORBET 55/KULA
Vanilj / Choklad / Mango
Tillval
Varm chokladås 35

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Mjölkehoklad & flingsalt

