

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE

Olmecca tequila, Cointreau, blood orange & 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, pastishollandaise & fänkålspollen

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



Les Entrées

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

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

CAVIAR DE KALIX 345
Löjrom från Kalix med skummig och krispig potatis, brynt smör samt dill- och vinägerkokt lök

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

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

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

Le Plat Spécial

FILET DE BŒUF À LA PROVENÇALE 1295
För två personer, tillagningstid ca 30 min
Stekt oxfilé, ört- & vitlökssmör, baconlindad haricots verts, rödvinsky, örtsallad & pommes frites



Les Plats Principaux

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

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

OMBLE CHEVALIER ET SAUCE CAFÉ DE PARIS 365
Bakad röding med rostad blomkål, haricots verts, picklad silverlök, café de Paris-sås & rostad potatis

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

MAGRET DE CANARD AUX CINQ ÉPICES 445
Stekt & kryddglacerat ankbröst "five spices" med bräserad endive, pumpacrème & svartkål

RIS DE VEAU "CORDON BLEU" 415
Panerad kalvbrässa fylld med gruyèreost & rökt skinka samt tomatkräm, friterad kapris, persilja & brynt citronsmör

TOURNEDOS ROSSINI 655
Oxfilé på toast med spenat, halstrad anklever, färsk tryffel, madeirasås & potatispuré



Les Accompagnements

POMMES FRITES 65

SAUCE BÉARNAISE 45

HARICOTS VERTS 95

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater med senapsvinaigrett 65

Turbot Grillé

Grillad piggvar på ben, haricot verts, sauterad spenat, pommes frites & sauce béarnaise
595

Les Fromages et les Desserts

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

AMANDINE ET SORBET À LA MANDARINE 135
Mandelkaka, mandarinsorbet, citrussallad, syrad grädde, kanderad mandel & Grand Marnier

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
Mjölchoklad & flingsalt

