

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185
Olmeca tequila, Coitreau, blood orange & habanero

LA BLEUBÄR* 175
Plymouth, blueberry, vanilla & cream

L'AMOUR DES POMMES 175
Havanna Especial, Yellow Chartreuse, apples & spices

LA PÊCHE* 175
Beefeater, peach, earl grey & soda

LA LIGNE ROUGE* 165
Bombay, Lillet Rosé & Crème de Mûre

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



Martinis

DRY MARTINI 195
Tanqueray No. 10, Noilly Prat & olive bitter

VESPER 195
Plymouth, Absolut Elyx & Lillet Blanc

TUXEDO NO. 2 195
Tanqueray No. 10, Lillet Blanc, Maraschino & Bénédictine

VIEUX CARRÉ 195
Wild Turkey Rye, Martell VS, Berto Rosso & Bénédictine



Sans alcool

LA GURKA 75
Cucumber, lemon & soda

LE JORDGUBB 75
Strawberry, rooibos & soda

LA MYNTA 75
Mint, lime & soda



*Contains lactose

Apéritifs

PERRIER-JOUËT , Grand Brut, Champagne 215	HENRI VILLAMONT Crémant de Bourgogne 145
DOYARD , Blanc de Blancs, Champagne 250	DOMAINE ROLET 2016 Vin Jaune 220

Les Hors-D'Oeuvres

PAIN ET BEURRE MAÏSON 55
Husets bröd & smör

RILLETTES DE CANARD 115
Varm ankrilette, 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, pastis-hollandaise & fänkålspollen

CAVIAR 950
Crêpes vonnassienne med caviar 30g, syrad grädde, lök, citron & brynt smör



Les Entrées

FROMAGE BLANC À LA TRUFFE 225
Getosterème, krispig 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 & krispig potatis, brynt smör samt dill- & vinägerkokt lök

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

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

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



Musslor i kombination med alkohol kan orsaka virusinfektioner & allergiska reaktioner. Fråga din servitör om du vill veta ursprunget på vårt kött.

Les Plats Principaux

SALADE CHÈVRE CHAUD 265
Gratinerad getost, sallad med bakad rotselleri, päron, valnötter, haricot verts, picklad silverlök samt honungs- & valnötvinägrett

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

OMBLE CHEVALIER ET SAUCE SANDEFJORD 365
Bakad rödingfilé med sauterade haricots verts, agretti, lättrokt schalottenlök, kokt potatis & Sandefjordssås

CABILLAUD ET PETIT POIS À LA FRANÇAISE 495
Stekt torskrygg med lardons, romansallad, spritärtor, potatispuré & rödvinssås

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

RIS DE VEAU "CORDON BLEU" 425
Panerad kalvbrässa fylld med gruyèreost & rökt skinka, picklad silverlök, machésallad, fänkål & mornaysås smaksatt med blåmögelost.

ESCALOPE DE VEAU 395
Grillad kalvinnanlår, sauterad kapris, persilja, citron, blekselleri samt skysås med bryntsmör, rostad vitlök & pommes frites

Chateaubriand

För två personer, tillagningstid ca 40 min
Helstekt oxfilé, tomat, baconlindade haricots verts, pommes frites & sauce béarnaise
1295

Les Accompagnements

POMMES FRITES 65

SAUCE BÉARNAISE 45

HARICOTS VERTS 95

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägrett 65

Le Plat Spécial

FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE 385
Mjölad & stekt kalvlever, lardons, kapris, persilja, kokt potatis & rödvinssås.



Les Fromages et les Desserts

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

FRAISES AU LAIT 165
Gariguet-jordgubbar, vaniljkräm & mjölkglass

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 lingonsocker

GLACE AUX POMMES ET CRÈME CHANTILLY 95
Äppelglass med karamelliserat havre, vaniljgrädde & kanel

GLACES ET SORBETS 55/KULA
Vanilj- / Äppelglass / Björnbärs- / Mandarinsorbet
Tillval: varm chokladsås 35

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Apelsin & smörkola