

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185
Patron blanco, Coitreau, blood orange & habanero

EIFFEL AFTERNOON 175
Johnnie Walker Black Label, peach, cherry blossom tea & soda

PARISIAN STAR MARTINI* 195
Absolut vodka, passion fruit, vanilla, lemon & champagne

JARDIN ROUGE* 165
Beefeater, strawberry, basil, tomato, white cacao & lemon

BÂTARD SUCRÉ 175
Chez Jolie's Bacardi dark rum blend, coffee, vanilla & chocolate

LE CROISSANT* 185
Absolut vodka, amaretto, croissant & brown butter



Martinis

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

VESPER 195
Plymouth, Absolut Elyx & Lillet Blanc

RED HOOK 195
Michter's Rye, Berto Rosso & maraschino

ROCKEFELLER MARTINI 235
*Never Never Oyster Shell Gin & Noilly Prat
Served with a Fine de Claire oyster from the Dousset family*



Sans alcool

LA INGEFÄRA 85
Ginger, honey & lemon

LE JORDGUBB 95
Strawberry, basil & lime

LA TONIC 85
Paragon timur berry, lemon & tonic



*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 ET POIREAU 185
Getosterème med bakad & grillad purjolök, krutonger, äpple, russin, citron & 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



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

Le Plat Spécial

QUENELLES DE CABILLAUD
Torsk-queneller med caviar, ärta, schalottenlök, citron samt ostron- & persiljevelouté
285

Les Plats Principaux

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

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, lättrökt schalottenlök, kokt potatis & Sandefjordssås

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

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

ENTRECÔTE AU POIVRE 625
Smörstekt hängmörad entrecôte med haricots verts, grönpepparsås & 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



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
Gariguetta-jordgubbar, vaniljkräm, maräng & mjölkglass

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 / Björnbärssorbet
Tillval: varm chokladsås 35

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Apelsin & smörkola