

## *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 Céline oyster from Vendée*



## *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

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

## Les Hors-D'Oeuvres

**PAIN ET BEURRE MAÏSON 55**  
Husets bröd & smör

**RILLETES DE CANARD 115**  
Varm ankrilette, örter & grillat bröd

**TAPENADE 85**  
Serveras med grillat bröd

**JAMBON IBERICO 195**  
Lagrad 28 månader

**HUÎTRES NATURELLES**  
1 st 40 / 6 st 195 / 12 st 350  
Céline-ostron från Vendée. Serveras med cocktailsås & sauce mignonette

**HUÎTRE GRATINÉE 70/st**  
Gratinerat ostron, pastis-hollandaise & fänkålspollen

**OCIETRA CAVIAR 850**  
Crêpes vonnassienne med Ocietra 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

**CRÈME VICHYSOISE 295**  
Kylt vichyssoise, löjrom från Kalix, syrad lök, gurka & dill

**ASPERGES BLANCHES 325**  
Vit sparris med hollandaisesås, bayonneskinka & körvel

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

**CARPACCIO DE VEAU 265**  
Carpaccio på kalv från Järinge gård, kronärtskocka barigoule, tomatconcassé, fänkålspollen & örtsallad

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



## Les Plats Principaux

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

**SALADE NIÇOISE 365**  
Grillad tonfisk, potatis, tomat, haricots verts, isad silverlök, oliver & sardeller

**TRUITE ARCTIQUE AU FOUR 385**  
Bakad rödingfilé med sauterad haricots verts, picklad silverlök, fioretta, kokt potatis & Sandefjordssås

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

**POULET EN PRIMEUR 445**  
Dragonfärserad vårkyckling med grön sparris, sauterad spenat, grillade spritärtor & kycklingsky

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

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

## Les Accompagnements

**POMMES FRITES 50**

**SAUCE BÉARNAISE 45**

**HARICOTS VERTS 95**

**SALADE MAÏSON / Husets sallad 55**

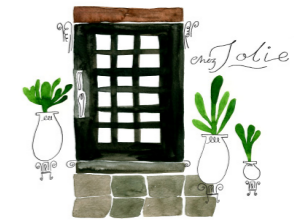
**SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägrett 65**



## Les Plats Spéciaux

**ŒUFS À LA ROYALE 285**  
Kallrökt lax, smörstekt brioche, sauterad spenat, bakat ägg, brynt smör-hollandaise & regnbågsrom

**AGNEAU FERMIER GRILLÉ 385**  
Grillat lamm från Järinge gård, fioretta, morot, spritärtor, mynta, potatispuré & lammskysås



## Les Fromages et les Desserts

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

**RHUBARBE À LA CARDAMOME 155**  
Inkokta rabarber med lavendelfärskost, kardemummaglass, rostad vit choklad & bakad smördeg

**CRÈME CARAMEL 115**  
Cognaesgrädde

**FONDANT AU CHOCOLAT 155**  
Chokladfondant & vaniljglass

**MADELEINES 95**  
Fyra nybakade madeleines med lingonsocker

**GLACES ET SORBETS 55/KULA**  
Vanilj- / Kardemummaglass / Björnbärssorbet  
Tillval: varm chokladsås 35

**FRAISES GARIGUETTE ET GLACE AU LAIT 125**  
Gariguetta-jordgubbar med mjölkglass, lättvispad grädde & långpepparmaräng

**PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST**  
Dagens smak