

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185

Patron blanco, Coitreau, blood orange & habanero

EIFFEL AFTERNOON 175

Johnnie Walker Black Label, apricot, 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, Carpano Classico & 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

PERRIER-JOUËT , Grand Brut, Champagne	215	HENRI VILLAMONT Crémant de Bourgogne	145
DOYARD , Blanc de Blancs, Champagne	215	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
1 st 40 / 6 st 195 / 12 st 350
Céline-ostron från Vendée. Serveras
med cocktailsås & sauce mignonette

HUÎTRE GRATINÉE 55/st
Gratinerat ostron, pastis-
hollandaise & fänkålspollen

CRÊPES VONNNASIEUNE
Crêpes vonnassienne med syrad
grädde, rödlök, citron & brynt smör
Caviar Ocietra 30g **850**
Läjlom från Kalix 30g **345**



Les Entrées

FROMAGE BLANC ET POIREAU 185
Getosterème med bakad & grillad purjolök,
krutonger, äpple, russin, citron & brynt smör

ASPERGES BLANCHES 275
Vit sparris med gräslökshollandaise med
stenbitsrom & dill

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

CARPACCIO DE VEAU 265
Carpaccio på kalv från Järlinge gård,
kronärtskocka barigoule, tomatconcé, fänkålspollen & örtsallad

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.

Les Plats Principaux

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

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, fioretti, kokt potatis &
Sandefjordssås

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

RIS DE VEAU CORDON BLEU 455
Panerad kalvbrässa fylld med gruyèreost & rökt
skinka, gurka, batakeppar, blekselleri,
gruyèremajonnäs & pommes frites

ESCALOPE DE VEAU 365
Grillad kalvinnanlår med gamsallat, grillad vårlök,
ramslök, persillade, rödvinsås & pommes frites

ENTRECÔTE À LA MAISON 625
Smörstekt hängmörad entrecôte med tomatallad,
sockerärar, ört- & vitlökssmör, rödvinsås &
pommes frites

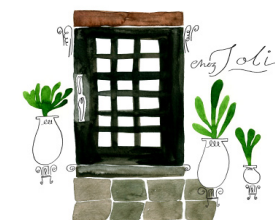
Les Accompagnements

POMMES FRITES 50
SAUCE BÉARNAISE 45
HARICOTS VERTS 95
SALADE MAÏSON / Husets sallad 55
SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinäggrett 65



Le Plat Spécial

POULET EN PRIMEUR 395
Dragonfärserad vårkyckling med grön sparris,
borrotanalök, picklade senapsfrön,
gräddskysås & potatispuré



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 lavendelfärs, kardemummaglass,
rostad vit choklad & bakad smördeg

CRÈME CARAMEL 115
Cognacsgrädde

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
Gariguet-jordgubbar med mjölkglass, lättvispad grädde &
långpepparmaräng

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Mjölchoklad & kaffe