

## Créations

### LA JOLIE MARGUERETTE 185

Patron blanco, Cointreau, blood orange & habanero

### L'AMOUR DES POMMES 175

Chez Jolie's Bacardi dark rum blend, apples, Yellow Chartreuse, chai spices & lemon

### PARISIAN STAR MARTINI\* 195

Absolut vodka, passion fruit, vanilla, lemon & champagne

### TARTE TATIN\* 185

Jameson, cinnamon, vanilla & apple



## Sans alcool

### ADRIATICO SOUR 125

Adriatico Amaretto 0,0%, lemon, egg & sugar

### LE JORDGUBB 95

Strawberry, rooibos & lime

### LA TONIC 95

Paragon timur berry, lemon & tonic

## Martinis

### DRY MARTINI 195

Tanqueray No. 10, Noilly Prat & bitters

### VESPER 195

Plymouth, Absolut Elyx & Lillet Blanc

### OLIVE MARTINI 195

Taggiasco Olive Gin, Noilly Prat & olive bitter

### 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



## Classics

### FRENCH 75 185

Martell VS, Champagne & lemon

### PENICILLIN 175

Johnnie Walker Black Label, ginger, honey & lemon

### NAKED & FAMOUS 195

Del Maguey Vida, Aperol, Yellow Chartreuse & lime

### SAZERAC 195

Few Rye, Martell VS, bitters & absinthe

### PERFECT NEGRONI 185

Bombay Sapphire Premier Cru, Carpano Classico, Noilly Prat & Campari



\*Contains lactose

## Apéritifs

|                                             |     |                                          |     |
|---------------------------------------------|-----|------------------------------------------|-----|
| <b>PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE</b> , Grand Brut | 220 | <b>CRÉMANT DE LOIRE</b> , Paul Buissé    | 150 |
| <b>M.GONET CHAMPAGNE</b> , Blanc de Blancs  | 220 | <b>2016 VIN JAUNE</b> , Domaine Rolet    | 220 |
| <b>2016 LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE</b>        | 325 | <b>ALC FREE SPARKLING WINE</b> , OddBird | 105 |

## Les Hors-D'Oeuvres

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

**HUÎTRE ROCKERFELLER 55/st**  
Ört- & vitlöksgratinerat ostron, spenat &  
schalottenlök

**TAPENADE 95**  
Serveras med grillat bröd

**PAIN ET BEURRE MAÏSON 65**  
Bröd & husets smör

**RILLETTES DE CANARD 125**  
Varm ankrilette, örter & grillat bröd

**JAMBON IBERICO 195**  
Lagrad 28 månader

**SAUCISSON 90**  
Från Aveyron



## Les Entrée

**FROMAGE BLANC À LA TRUFFE 235**  
Getostcrème, bakad & friterad jordärtskocka,  
jordärtskockschips, tryffelvinaigrette &  
färsk hösttryffel

**PARIS-BREST**  
Paris-brest med syrad grädde, gräslök, dill,  
picklad rödlök & brynt smör

Löjrom från Kalix 30g **350**  
Caviar Ocietra 30g **850**  
Leopardservering 30g + 30g **1145**

**MOULES AU VIN BLANC 215**  
Plockade & vinkokta blåmusslor med äpple,  
fänsål, blekselleri, grönkål & skummig  
musselvelouté

**TERRINE DE FOIE GRAS 325**  
Ankleverterrine, smörstekt brioche,  
sauternes-gelé, frisésallat & körvel

**TARTARE DE BŒUF 190**  
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris,  
conrichons, cognac & senapsört

## Tulmeny à la Jolie

**TERRINE DE FOIE GRAS**  
Ankleverterrine, smörstekt brioche,  
sauternes-gelé, frisésallat & körvel  
◦ ◦ ◦

**CANARD SAUVAGE**  
Rosastekt vildandbröst, vita bönor, morot,  
selleri, grönkål, sauce albufera & potatispuré  
◦ ◦ ◦

**BÛCHE DE NOËL**  
Fransk rulltårta fylld med mandel, choklad-  
mousse & körsbärskompott samt vaniljglass

**850**  
Vinförslag 595



## Les Plats Principaux

**SALADE CHÈVRE CHAUD 295**  
Gratinerad getost med trevisano- & castelfranco-  
sallat, valnötter, romesco-crème, rotselleri &  
grapefrukt

**SOUP À L'OIGNON 285**  
Gratinerad löksoppa, krutonger, gruyèreost & persilja

**TRUITE ET SAUCE SANDEFJORD 385**  
Bakad rödingfilé med rosettkål, haricots verts, rostad  
mandel, dillkokt potatis & Sandefjordsås

**TURBOT GRILLÉ 670**  
Grillad piggvar på ben med sauterad spenat, silverlök,  
grillad citron, bearnaise-sås & pommes frites

**CANARD SAUVAGE 425**  
Rosastekt vildandbröst, vita bönor, morot,  
selleri, grönkål, sauce albufera & potatispuré

**RIS DE VEAU CORDON BLEU 475**  
Panerad smörstekt kalvbrästs fylld med gruyèreost &  
rökt skinka, serveras med dragonvelouté,  
tomatconcassé, machésallat & ris smaksatt med  
dragon & tomatvinäger

**STEAK MINUTE ET CAFÉ DE PARIS 385**  
Grillad bankad ryggbiff med bräserad purjolök,  
skärbönor, café de paris-smör & pommes frites

**STEAK AU POIVRE 625**  
Pepparstekt oxfilé, sauterad spenat, rostad  
amandinepotatis, bakad lök & grönpepparsås

## Les Accompagnements

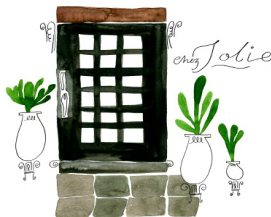
**POMMES FRITES 50**

**SAUCE BÉARNAISE 45**

**HARICOTS VERTS 95**

**SALADE MAÏSON / Husets sallad 55**

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



## Chateaubriand Wagyu

200 g Wagyu från Kagoshima

Stekt Wagyu-ryggbiff, tomat, pommes  
château, sauce béarnaise & grönsallad

**1595**

## Les Fromages et les Desserts

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

**CRÈME CARAMEL 115**  
Cognacsgrädde

**TERRINE DES POMMES ET GÂTEAU AUX AMANDES 155**  
Karameliserade äpplen, mandelkaka, vaniljerème,  
gatkamomillsglass & kryddig äppelmust

**BABA AU RHUM 195**  
Baba au rhum smaksatt med saffran, crème diplomate &  
citrus

**BÛCHE DE NOËL 135**  
Fransk rulltårta fylld med mandel, chokladmousse &  
körsbärskompott samt vaniljglass

**MADELEINES 95**  
Fyra nybakade kardemummamadeleines med vaniljsocker

**GLACES ET SORBETS 55/KULA**  
Vanilj- / Kardemummaglass / Hallonsorbet

**Tillval: varm chokladsås 35**

**PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST**  
Mörk choklad & hasselnötter



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