

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185

Patron blanco, blood orange, habanero & lime

VELVET DAIQUIRI* 175

Bacardi Superior Heritage, Bacardi Carta Negra, strawberry, rooibos, cardamom, lime

PARISIAN STAR MARTINI 195

Absolut vodka, passion fruit, vanilla, lemon & Champagne

TARTE TATIN* 185

Jameson, cinnamon, vanilla & apple



Sans alcool

FRENCH BLOOM 75 140

French Bloom Alc-free sparkling, lemon & sugar

ADRIATICO SOUR 125

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

BLOOMING ROUGE 105

Strawberry, French Bloom Alc-free sparkling, rooibos & lime

LA TONIC 95

Paragon timur berry, lemon & tonic



Martinis

DRY MARTINI 195

Tanqueray No. 10, Noilly Prat & bitters

OLIVE MARTINI 195

Taggiasco Olive Gin, Noilly Prat & olive bitter

MARTINEZ 195

Hernö Old Tom Gin, Antica formula & 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

CORPSE REVIVER NO. 2 175

Bombay Sapphire Premier Cru, Cointreau, Lillet blanc & lemon

SAZERAC 195

Few Rye, Martell VS, bitters & absinthe

PERFECT NEGRONI 185

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

*Contains lactose

Apéritifs

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE, Grand Brut	220	CRÉMANT DE LOIRE, Paul Buissé	150
M.GONET CHAMPAGNE, Blanc de Blancs	220	2016 VIN JAUNE, Domaine Rolet	220
2011 DIEBOLT-VALLOIS CHAMPAGNE, BdB	325	ALC-FREE SPARKLING BLANC, FrenchBloom	140

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

PAIN ET BEURRE MAÏSON 65
Bröd & husets smör

TAPENADE 95
Serveras med grillat bröd

RILLETTES DE CANARD 125
Varm ankrilette, örter & grillat bröd

JAMBON IBERICO 195
Lagrad 28 månader



Les Entrées

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

PARIS-BREST 350
Paris-brest med Kalixlöjrom, syrad grädde,
gräslök, dill, picklad rödlök & brynt smör

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

TERRINE DE FOIE GRAS 325
Ankleverterriner, smörstekt brioche,
sautes-gelé, frisésallat & körvel

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



Les Entrées Spéciaux

CAVIAR OCJETRA
Oscietra-caviar 30 g med smörstekt crêpes
vonnasienne, syrad grädde, gräslök, rödlök, dill,
citron & brynt smör

SALADE LOUIE AU HOMARD
Hummersallad med råstekt hummerstjärt,
tomat, avokado, lime, kokt ägg &
Louis-dressing



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 395
Bakad rödingfilé med rosettkål, haricots verts, rostad
mandel, dillkokt potatis & Sandefjordsås

TURBOT GRILLÉ 695
Grillad piggvar på ben med sauterad spenat, silverlök,
grillad citron, bearnaise-sås & pommes frites

MAGRET DE CANARD 425
Rosastekt ankbröst, vita bönor, morot,
selleri, grönkål, sauce albuféra & potatispuré

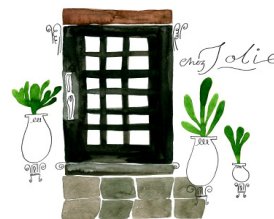
RIS DE VEAU CORDON BLEU 475
Panerad smörstekt kalvbrässa fylld med gruyèreost &
rökt skinka, serveras med dragonvelouté,
tomatconcassé, machésallat & ris smaksatt med
dragon & tomatvinäger

STEAK MINUTE 395
Grillad bankad ryggbiff med sauterad kapris,
blekselleri, picklade senapsfrön, brynt smör, rödvinsås
& 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



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

CHOUX AU CRAQUELIN "SEMLA" 155
Kardemummaglass, pekannötspraliné, vanilj- & mandel-
kaka, punchkola & varm mjölk smaksatt med älgört

PARFAIT AU CHOCOLAT ET NOISETTES 165
Mjölkechoklad- & hasselnötsparfait, kakaoglaserad
körsbärsmousse, kardemumma-anglais &
rostade hasselnötter

SORBET DE YAOURT & DES AGRUMES 135
Citrongräs- & vaniljmousse, yoghurt-sorbet smaksatt med
limeblad, passionsfrukt samt citrussallad & honungskaka

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.