

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185

Patron blanco, blood orange, habanero & lime

ROUGE DAIQUIRI 175

Bacardi Carta Bianca, Yellow Chartreuse, lime, strawberry & roiboos

PARISIAN STAR MARTINI 195

Absolut vodka, passion fruit, vanilla, lemon & Champagne

CRÈME DE PÊCHE* 185

Jameson, earl grey, peach, honey & lemon



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
R DE RUINART BRUT CHAMPAGNE	295	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

RILLETES 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 &
färsch hösttryffel

ASPERGES BLANCHES 345
Kokt vit sparris från Loire, krispig iberico,
brynt smör-hollandaise & körvel

SALADE LOUIE AU HOMARD 450
Hummersallad med råstektt hummerstjört,
tomat, avokado, lime, kokt ägg & Louis-dressing

ÉCLAIR AU FOIE GRAS 285
Éclair med anleverkräm, hasselnötter,
rabarber, sauternessirap & buskkrasse

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



Les Entrées Spéciaux

CRÊPES VONNASIENNE
Crêpes vonnassienne med syrad grädde,
rödlök, citron & brynt smör

Löjrom från Kalix 30g 345
Caviar Ocietra 30g 850

Beluga Noble Vodka 3cl 180



Les Plats Principaux

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

SALADE NIÇOISE 295
Grillad tonfisk, sallad, tomat, haricots verts, oliver,
sardeller, potatis, kokt ägg & vinaigrette

TRUITE ET SAUCE SANDEFJORD 395
Ångad rödingfile med bakade gulbetor, haricots verts,
rostad mandel, picklad silverlök, dill & Sandefjordsås

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

POULET DE PRINTEMPS 325
Ört- & citronfärserad halv vårkyckling, blomkåls-
crème, gnocchi, fiorina-blomkål & skummig
kycklingvelouté

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

STEAK MINUTE 415
Grillad bankad ryggbiff med sauterad kapris,
blekselleri, picklade senapsfrön, brynt smör, rödvinsås
& pommes frites

SAUTÉ DE BŒUF AU BEURRE CHORON 465
Stekta tärningar av oxfilé med haricots verts, tomat,
borretanalök, pommes frites & choronsmör

Les Accompagnements

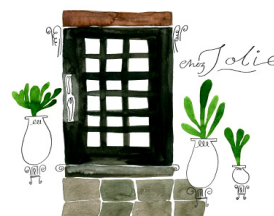
POMMES FRITES 50

SAUCE BÉARNAISE 45

HARICOTS VERTS 95

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägrettp 65



Le Plat Spécial

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

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

AGRUMES ET RHUBARB 135
Limeblad- & yoghurtsorbet, citrongräsmousse, bakad
glasrabarber, passionsfruktscurd & 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

