

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185

Patron blanco, blood orange, habanero & lime

ROUGE DAIQUIRI 175

Bacardi Carta Blanca, 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

BOULEVARDIER 185

Few Bourbon, Carpano Classico & 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 & färsk hösttryffel

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

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

ÉCLAIR À LA VOLAILLE 235
Éclair med kyckling- & ankelevercrème, hasselnötter, rabarber, sauternesirap & buskkrasse

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



L'Entrée Spéciale

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

Läjrom 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 SANDEEFJORD 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 kalvbrässa fylld med gruyèreost & rökt skinka, serveras med dragonvelouté, tomatconcassé, machésallat & potatispuré

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 oxfile med haricots verts, tomat, borretanalök, pommes frites & choronsmör

Les Accompagnements

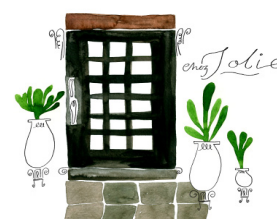
POMMES FRITES 50

SAUCE BÉARNAISE 45

PURÉ DE POMMES 65

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägre 65



Le Plat Spécial

STEAK AU POIVRE 625
Pepparstektt oxfile, haricots verts, confiterad 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

RHUBARBE FORCÉE 145
Örtsorbet, bakad glasrabarber, vaniljmousse, rostad honungskaka, rabarbercurd & citronmaräng

VARIATION DE CASSIS 155
Kakaoglaserad svartvinbärsblads-glass, mandelkaka, svartvinbärskompost, kanderade mandlar, gräddfilsskum & svartvinbärsmousse

PARIS-BREST 165
Chokladcrèmeux, vaniljglass, mandelpraliné, rostade pekannötter, körsbärserème, fudge & bipollen

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.