

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

VANILLE OLD FASHIONED 185

Brugal 1888, caramelized sugar & vanilla

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

VODKA MARTINI 195

Grey Goose, 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

QUEENS KNEES 185

Boulard Grand Solage, honey, Champagne & lemon

DARK 'N STORMY 175

Bacardi Rum Añejo Cuatro, ginger beer & lime

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

CRUDITÉS DE LÉGUMES 125
Variation av råa primörer med
kapis-, citron- & örtdip

JAMBON CRU ET MELON 195
Jambon de la Vallée des Aldudes med
cantaloupemelon & espelettepeppar



Les Entrées

FROMAGE À LA CRÈME ET TOMATES 195
Färskost med Délice de Bourgogne, variation av
tomater, tomatvinaigrette, basilika &
picklad ramlökskapis

ASPERGES BLANCHES 325
Kokt vit sparris, forellrom
brynt smör-hollandaise & körvel

FLEUR DE COURGETTE 225
Zucchiniblomma fylld med piggvarmousseline,
skummig persilje- och ostronsås, persillade &
citron

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

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



L'Entrée Spéciale

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 krispsallat, endive, valnötter,
romesco-creme, rotselleri & inkokt äpple

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-
creme, gnocchi, fiorina-blomkål & skummig
kycklingvelouté

AGNEAU GRILLÉ À LA RATATOUILLE 395
Grillat lamm från Järinge gård, tomatcreme, zucchini,
aubergine, basilika, confiterad färsk vitlök &
vinägersky

RIS DE VEAU CORDON BLEU 475
Panerad smörstek kalvbrässa fylld med gruyèreost &
rökt skinka, serveras med dragonvelouté,
tomatconcassé, machésallat & potatispuré

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

Les Accompagnements

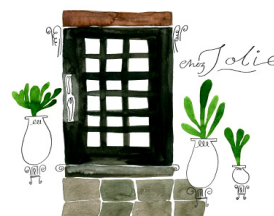
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägre 65



Le Plat Spécial

STEAK AU POIVRE 625
Pepparstek 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 svartvinbärslads-glass, mandelkaka,
svartvinbärskompost, kanderade mandlar, gräddfilsskum &
svartvinbärsmousse

PARIS-BREST 165
Chokladcremeux, vaniljglass, mandelpraliné, rostade
pekannötter, körsbärscreme, kolasås & bipollen

MADELEINES 95
Fyra nybakade citronmadeleines med vaniljsocker

GLACES ET SORBETS 55/KULA
Vanilj- / Kardemummaglass / Hallonsorbet
Tillval: varm chokladsås 35

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Hasselnötter & hallon



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