

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



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, roiboos & 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

BOULVARDIER 185
Few Bourbon, Carpano Classico & Campari



Apéritifs

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE, Grand Brut	220	CRÉMANT DE LOIRE, Paul Buisné	150
M. GONET CHAMPAGNE, Blanc de Blancs	220	2016 VIN JAUNE, Domaine Rolet	220
R DE RUINART BRUT CHAMPAGNE	295	ALC-FREE SPARKLINGBLANC, FrenchBloom	140

Les Hors-D'Oeuvres

HUÎTRES NATURELLES

1 st 40 / 6 st 195 / 12 st 350

Céline-ostrom från Vendée. Serveras med cocktailsås & sauce mignonette

HUÎTRE ROCKERFELLER 55/st

Ört- & vitlöksgratinerad ostrom, 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 kapris-, 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 tomat, tomatvinaigrette, basilika & picklad ramslökskapris

ASPERGES BLANCHES 325

Kokt vit sparris, forellrom brynt smör-hollandaise & körvel

SOUPE D'ORTIES 225

Nässelsoppa med piggvarsqueneller, ramslökspersillade & citron

ÉCLAIR À LA VOLAILLE 235

Éclair med kyckling- & anklevercrème, hasselnötter, rabarber, sauternessirap & buskkrasse

TARTARE DE BŒUF 190

Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris, conrichons, cognac & senapsört



L'Entrée Spéciale

CRÊPES VONNASSIENNE

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-crème, rotselleri & inkokt äpple

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

AGNEAU GRILLÉ À LA RATATOUILLE 395

Grillat lamm från Järinge gård, tomatcrème, zucchini, aubergine, basilika, confiterad färsk vitlök & vinägersky

RIS DE VEAU CORDON BLEU 475

Panerad smörstekt kalvbräsk fylld med gruyèreost & rökt skinka, serveras med dragonvelouté, tomatconcassé, machésallat & potatipuré

STEAK MINUTE 415

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

Les Accompagnements

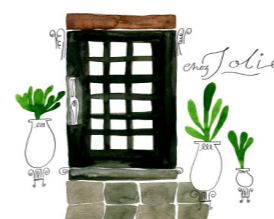
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinaigrett 65



Le Plat Spécial

STEAK AU POIVRE 625

Pepparstekt oxfilé, 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

Cognaesgrädde

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, körsbärscrème, kolasås & bipollen

MADELEINES 95

Fyra nybakade citronmadeleines med vaniljsocker

GLACES ET SORBETS 55/KULA

Vanilj- / Kardemumma- / Jordgubbsglass / Björnbärssorbet

Tillval: varm chokladsås / bärskompost 35

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST

Hasselnötter & hallon

