

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 Buisé	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-ostron från Vendée. Serveras med cocktailsås & sauce mignonette

HUÎTRE ROCKERFELLER 55/st
Ört- & vitlöksgratinerad 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 Xipisterdressing

CROQUETTE DE BRANDADE 165
Brandade-krokett med kapris-, citron- & örtdressing

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



Les Entrées

FROMAGE BLANC AUX TRUFFES 225
Färskost med Délice de Bourgogne, haricots verts, bondbönor, sockerärter, tryffelvinaigrette & färsk sommartryffel

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

SOUPE D'ORTIES 225
Nässelsoppa med piggyvarsqueneller, ramslökspersillade & citron

ÉCLAIR À LA VOLAILLE 235
Éclair med kyckling- & anklavercrème, hasselnötter, rabarber, sauternessirap & 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

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

PÂTES AU PISTOU 265
Färsk pasta, basilikapistou, grillade spritärter & gruyèreost

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

TURBOT GRILLÉ 695
Grillad piggyvar 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 smörstekt 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

Les Accompagnements

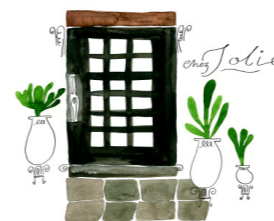
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinnäggrett 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
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, 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

