

Créations

LA JOLIE MARGUERETTE 185
Patron blanco, mandarin, habanero & lime

ROUGE DAIQUIRI 175
*Bacardí Carta Blanca, Yellow Chartreuse, lime,
strawberry & roiboos*

PARISIAN STAR MARTINI 195
*Absolut vodka, passion fruit, vanilla,
lemon & Champagne*

VANILLE OLD FASHIONED 185
*Jameson Black Barrel, caramelized sugar
& vanilla*

LE FRENCH LEBOWSKI* 195
Grey Goose, Patron XO café & cream



Sans alcool

FRENCH PASSION 125
*French Bloom Alc-free sparkling, passion fruit,
vanilla & lemon*

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

VESPER 195
Absolut Elyx, Plymouth gin & Lillet Blanc

ROCKEFELLER MARTINI 235
*Never Never Oyster Shell Gin & Noilly Prat
Served with a Céline oyster from Vendée*



Classics

PALOMA 185
Patron Blanco, pink grapefruit & lime

QUEENS KNEES 195
Boulard VSOP, honey, Champagne & lemon

DARK 'N STORMY 175
Bacardí Reserva Ocho, ginger beer & lime

CORPSE REVIVER NO.2 175
*Bombay Sapphire Premier Cru, Cointreau,
Lillet blanc & lemon*

SAZERAC 195
Few Rye, Martell VS, bitters & absinthe



Apéritifs

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE, Grand Brut	220	CRÉMANT DE LOIRE, Paul Buisé	150
M. GONET CHAMPAGNE, Blanc de Blancs	220	CARDINAL, chilled red wine, crème de cassis	150
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 Xipisterdressing

CROQUETTES DE BRANDADE 165
Brandade-kroketter 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, sprit- & sockerärter, tryffelvinaigrette & färsk sommartryffel

ASPERGES BLANCHES 275
Kokt vit sparris, stenbitsrom brynt smör-hollandaise & körvel

ARTICHAUT ET ANCHOÏADE 195
Bari goulekokt kronärtskocka, kronärtskocks-crème, sardeller, krutonger & frisésallat

CARPACCIO DE TRUITE ARC-EN-CIEL 225
Carpaccio på lättgravad regnbåge, tomat-vinaigrette, tomat, bakade oliver & grillad chili

TARTARE DE BŒUF 190
Blandad tartar på svenskt ytterlår, kapris, cornichons, 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 325
Grillad tonfisk, sallad, tomat, haricots verts, oliver, sardeller, potatis, kokt ägg & vinaigrette

BOUILLABAISSE 435
Helgeflundra, havskräfta, blåmusslor, fänkål, pastis, saffran, apelsin, krutonger & aioli

TRUITE ARCTIQUE 445
Ångad röding med sauterad spenat, smörad vitvinsås, stenbit- & regnbågsrom, gräslök & dillkokt färskpotatis

POULET DE PRINTEMPS 345
Färserad vårkyckling smaksatt med persilja & citron, polentacrème, grön sparris, tomat, borretanalök & dragon- & kycklingsky

RIS DE VEAU CORDON BLEU 445
Panerad smörstekt kalvbrässa fylld med gruyèreost & rökt skinka, serveras med fänkålssallad med gurka & pepparrot samt brynt smör & potatispuré

STEAK MINUTE 425
Grillad bankad ryggbiff med grillad hjärtsallat, picklad silverlök, oregano, rödvinsås & pommes frites

STEAK AU POIVRE 625
Pepparstekt oxfilé, haricots verts, confiterad amandinepotatis, bakad lök & grönpepparsås

Les Accompagnements

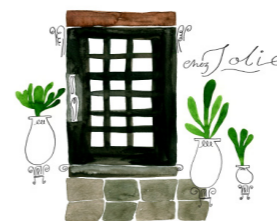
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinnägrett 65



Le Plat Spécial

SOLE MEUNIÈRE

Mjöläd & smörstekt sjötunga, brynt smör, grillad citron, sockerärter & färskpotatis

DAGSPRIS, VID TILLGÅNG

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 145
Örtsorbet, bakad rabarber, rabarbercrème, vaniljmousse & citron- & rabarbermaräng

BÛCHE D'ÉTÉ 165
Mandel-jaconde, jordgubbscrème, vaniljmousse, svenska jordgubbar & jordgubbsorbet

PARIS-BREST 165
Mjölchokladerèmeux, vaniljglass, hallon, rostade pekannötter & kolasås smaksatt med limeblad & långpeppar

MADELEINES 95
Fyra nybakade citronmadeleines med vaniljsocker

GLACES ET SORBETS 55/KULA
Vanilj- / Kardemumma- / Jordgubbsglass / Björnbärssorbet
Tillval: varm chokladsås / bärkompott 35

PRALINE AU CHOCOLAT 55/ST
Hasselötter, mandel & hallon

