

## *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

**BOUILLABAISSÉ 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

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

**VEAU FERMIER 345**  
Kalv från Järinge Gård smaksatt med persilja & citron, polentacrème, grön sparris, tomat, borretana- lök & dragon- & kycklingsky

**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

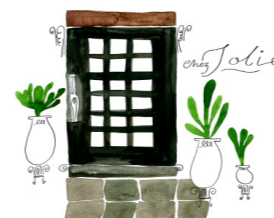
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinaigrett 65



## Le Plat Spécial

### SOLE MEUNIÈRE

Mjölad & 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**  
Hasselnötter, mandel & hallon

