

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 DE CHÈVRE 195
Getostcrème, grillade nektariner, skärböner, färsk oregano, brynt smör- & schalottenlöksvinägrett

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

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

TARTARE DE THON 225
Tonfisktartar med grillad paprikadressing, tomatconfit, rostad mandel, citron & oliver

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 445

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

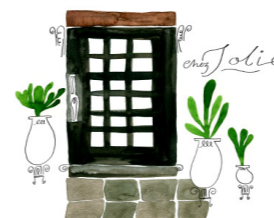
POMMES FRITES 50

PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

SAUCE BÉARNAISE 45

SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägrett 65



Le Plat Spécial

SOLE MEUNIÈRE

Mjölad & smörstekt sjötunga, brynt smör, grillad citron, sockerärtor & 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

