

## *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
TAITTINGER ROSÉ BRUT CHAMPAGNE	245	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- & schalottenlökvinägrett

**BRIOCHE AUX GIROLLES ET GRUYÈRE 295**  
Brioche med smörtekta kantareller & svamp, serveras med gruyèrecrème, brynt smör, hasselnötter & picklad silverlök

**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

### BOUILLABAISSE 435

Helgefundra, havskräfta, blåmusslor, fänkål, pastis, saffran, apelsin, krutonger & aioli

### TRUITE ARCTIQUE 425

Ångad rödingfilé serveras med sauterade vaxböner, haricots verts, rostad mandel, Sandefjordssås & kokt färskpotatis

### RIS DE VEAU CORDON BLEU 455

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

## 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 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

## Les Accompagnements

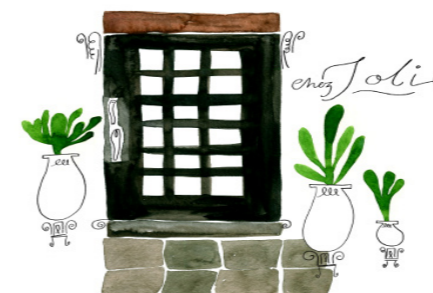
### POMMES FRITES 50

### PURÉ DE POMMES DE TERRE 65

### SAUCE BÉARNAISE 45

### SALADE MAÏSON / Husets sallad 55

### SALADE DE TOMATES / Tomater, senapsvinägrett 65



Skaldjur i kombination med alkohol kan orsaka allergiska reaktioner.  
Fråga din servitör om du vill veta ursprunget på vårt kött.