

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, rooibos & 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



*Contains lactose

Apéritifs

PERRIER-JOUËT CHAMPAGNE, Grand Brut	220	CRÉMANT DE LOIRE, Paul Buissé	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- & vitlöksgatinerat ostron, spenat & schalottenlök

PAIN ET BEURRE MAÏSON 65 Bröd & husets smör

TAPENADE 95 Serveras med grillat bröd

CROQUETTES DE BRANDADE 165 Brandade-kroketter med kapris-, citron- & örtdressing

JAMBON CRU 175 Jambon de la Vallée des Aldudes med espelettepeppar & olivolja

RILLETTE DE CANARD 155 Varm rillette på anklår, espelettepeppar & grillat bröd



Les Entrées

FROMAGE BLANC DE CHÈVRE 195 Getostcrème, grillade nektariner, haricots verts, färsk oregano, krutonger & brynt smör- & schalottenlökssvinägrett

BRIOCHE AUX GIROLLES ET GRUYÈRE 295 Brioche med smörtekta kantareller samt gruyèrekrème, brynt smör, hasselnötter & picklad silverlök

ESCARGOTS EN CROÛTE 165 Smördegssbakade sniglar i ört- & vitlökssmör

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, färska fikön, gul & rödbetor, hallon & hallonvinaigrette

SALADE WALDORF À LA PINTADE 345 Waldorfsallad med confiterad & stekt pärlhöna - endivesallat, valnötter, äpple, blekselleri & haricots verts

QUENELLES DE BROCHET 395 Gäddqueneller med juliennes på morot, purjolök & rotselleri, färskpotatis & havskräftsvelouté smaksatt med krondill

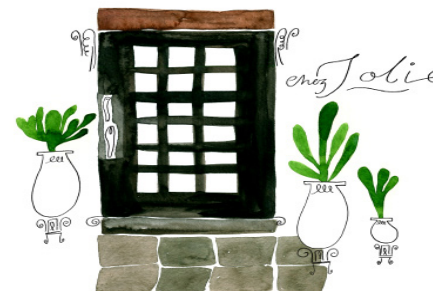
TRUITE ARCTIQUE 425 Ångad rödingfilé serveras med sauterade vaxbönor, haricots verts, rostad mandel, Sandefjordssås & kokt färskpotatis

RIS DE VEAU CORDON BLEU 455 Panerad smörstekt kalvbräсс, 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

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

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

SYMPHONIE DE MÛRES ET DE VIOLETTE 145 Violglass med björnbärskompott, crème pâtissière, fänkålspollen & spansk körvel

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

CHOCOLAT AVEC DES BAIES ARCTIQUE 165 Chokladbrownie, hjortronkompott, älgörtsglass, chokladerémeux & mandelskum

MADELEINES 95 Fyra nybakade citronmadeleines med vaniljsocker

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

PRALINE AU CHOCOLAT 65/ST Hasselnötter, mandel & hallon

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