

UNE ENTRÉE

RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor, aioli, grillat levainbröd & citron

Smoked prawns, aioli, grilled levain bread & lemon
Jean Pierre - Chablis 132,-
139,-

ÉCREVISSE

Gratinerade havskräftor serverat med citron, aioli & grillat levainbröd

Gratinated sea crayfish with lemon, aioli & grilled levain bread
Picpoul de Pinet 99,-
149,-

CHARCUTERIE

Salami Romana, Coppa, tegelrökt skinka, rökt cheddar & marinerade oliver

Cured meat with smoked cheddar cheese & olives
Rioja, Baron de Ley - Tempranillo 90% 127,-
139,-

MOULES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med crème fraîche, persilja, schalottenlök & vitlök serveras med grillad levainbröd

Mussels prepared in white wine with creme fraiche, parsley, shallot & garlic served with grilled levain bread
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
119,-

BISTRO

LE BURGER 160G

Precis vad du förväntar dig av en burgare - Briochebröd, vinägerdressing, syrad rödlök, saltgurka, cheddar, pommes & ketchup

Brioche, vinegar dressing, pickled red onion, pickled cucumber, cheddar, french fries & ketchup
Sumpen Ale 85,-
189,-

LE BURGER X 2

Samma som ovan fast dubbelt upp!

Everything you'd expect from a burger x2!
Sumpen Ale 85,-
249,-

CAESARSALLAD

Romansallad, svensk gårdskyckling, bacon, caesardressing, parmigiano 16 mån & krutonger

Chicken fillet from sweden, 16 months aged parmigiano reggiano, caesar dressing, bacon & croutons
Bouquet des Garrigues Blanc 135,-
179,-

SNACKS

VITLÖKSBRÖD - GARLIC BREAD | 45,-

FRENCH FRIES | 65,-

OLIVER - OLIVES | 59,-

PLAT

MOULES FRITES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med crème fraîche, persilja, schalottenlök & vitlök serveras med pommes frites

Mussels prepared in white wine with creme fraiche, parsley, shallot & garlic served with french fries
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
189,-

FJÄLLRÖDING

Grillad svensk fjällrödning, potatismos smaksatt med gräslök & gräddfil tillsammans med brynt smör, stekt bacon & romanesco blomkål

Grilled Swedish mountain char with chives & sour cream flavored mashed potatoes, browned butter fried bacon & romanesco cauliflower
Sancerre Rouge - Pinot Noir 163,-
239,-

ANKA

Stekt canette bröst med körsbärssås, rostad potatis, haricots verts & minimorot

Fried canette breast with a cherry sauce, roasted potatoes, haricots verts & mini carrot
Au bon Climat - Pinot Noir 170,-
209,-

ENTRECOTE

Serveras med vitlökssmör, rödvinsås, tomatsallad & pommes

Entrecote served with garlic butter, red wine sauce, tomato salad & french fries
Etchart A.B. - Malbec 60%, Cabernet 25% 97,-
299,-

LE SÉLECTION DU CHEF

TARTARE DE BOEF

Traditionell fransk biff tartar serveras med senapskrème, pommes frites & grönsallad

Traditional French beef tartare served with mustard cream, french fries & green salad
Beaujolais Villages - Gamay 105,-
235,-

GRÖNT

RISOTTO

Grön sparris risotto serveras med truffle pecorino & sommarsallad

Green asparagus risotto served with truffle pecorino & summer salad
Rivetto Langhe - Nebbiolo 135,-
199,-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

En klassisk crème brûlée med bär

A classic crème brûlée with berries
Sauternes 85,-/6cl
99,-

FRUIT FLAMBÉ

Flamberad rabarber i Armagnac, vaniljglass samt hasselnötter

Flambéed rhubarb in Armagnac, vanilla ice cream & hazelnuts
Brännland Iscider 33 Brix 130,-/6cl
119,-

LES PETITS

CHAMPAGNE ROSÉ - JEANMAIRE 109,-

MACARON | 19,-

MACARON X3 | 49,-

TRUFFE | 29,-

MOUSSE AU CHOCOLAT

Med dulce de leche, marshmallow & bär

Chocolate mousse with dulce de leche, marshmallow & berries
Espresso 35,-
99,-



Same, same but different. För att bevara regnskogen så är allt vi serverar fritt från dålig palmolja.



En tredjedel av all mat som produceras i världen kastas, därför har vi Doggy Bag om du inte orkar allt.