

## APÉRITIF

### CHAMPAGNE

Jeanmaire Rosé  
109,-

## UNE ENTREE

### RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor, aioli, grillad levainbröd och citron  
*Smoked prawns, aioli, grilled levain bread and lemon*  
Jean Pierre - Chablis 132,-  
155,-

### 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,-  
135,-

### CHARCUTERIE

Salami Romana, Coppa, Tegelrökt skinka, rökt cheddar & marinerade oliver  
*Cured Meat with smoked cheddar cheese & olives*  
Rioja, Baron de Ley - Tempranillo 90% 127,-  
155,-

## BISTRO

### LE BURGER

Precis vad du förväntar dig av en Burgare - Briochebröd, vinägerdressing, syrad rödlök, saltgurka, cheddar, pommes & ketchup  
*Everything you'd expect from a burger - Brioche, vinegar dressing, pickled red onion, pickled cucumber, cheddar, french fries & ketchup*  
Sumpan Ale 85,-  
225,-

### LE BURGER X 2

Samma som ovan fast dubbelt upp!  
*Everything you'd expect from a burger x 2:*  
Sumpan Ale 85,-  
295,-

### CAESARSALLAD

Romansallad, svensk gårdsskyckling, bacon, caesardressing, parmigiano 16 mån & krutonger  
*Chicken fillet from sweden, 16 months aged parmigiano reggiano, caesar dressing, bacon & croutons*  
Garrigues Blanc 135,-  
215,-

## 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,-  
225,-

### FJÄLLRÖDING

Grillad svensk fjällröding, 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,-  
285,-

### TARTARE DE BOEF

Traditionell fransk biff tartar serveras med senapscrème, pommes frites & grönsallad  
*Traditional French beef tartare served with mustard cream, french fries & green salad*  
Beaujolais Villages - Gamay 105,-  
265,-

## LE SÉLECTION DU CHEF

### ENTRECOTE

Serveras med vitlökssmör, rödvinssås, tomatsallad & pommes  
*Entrecote served with garlic butter, red wine sauce, tomato salad & french fries*  
Etchart A.B. - Malbec 60%, Cabernet 25% 97,-  
335,-

## GRÖNT

### RISOTTO

Grön sparris risotto serveras med truffle pecorino & sommarsallad  
*Green asparagus risotto served with truffle pecorino & summer salad*  
Rivetto Langhe - Nebbiolo 135,-  
225,-

## SNACKS

VITLÖKSBRÖD - GARLIC BREAD | 45,-

FRENCH FRIES | 65,-

OLIVER - OLIVES | 59,-

## DESSERT

### CRÈME BRÛLÉE

En klassisk crème brûlée med bär  
*A classic crème brûlée with berries*  
Sauternes 85,-/6cl  
115,-

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Med dulce de leche, marshmallow & bär  
*Chocolate mousse with dulce de leche, marshmallow & berries*  
Espresso Martini 135,-  
115,-

## LES PETITS

CHAMPAGNE ROSÉ - JEANMAIRE 109,-

MACARON | 19,-

MACARON X3 | 49,-

TRUFFE | 29,-



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.