MENU DU SOIR

Petite France

TISDAG–LÖRDAG
17–22

Bon appétit!

DRINKAR

Gin & Tonic	125:-
Cosmopolitan	125:-

ENTRÉES

Huîtres Classique 27:-/st
Ostron, rödvinsvinäger och schalottenlök.

Assiette de fromages et de charcuteries 185:-
Ost och charkbricka.

Smörstekt brioche med löjrom, smetana, rödlök och citron 185:-

Grillad sparris med konfiterad portabello, strösslad pancetta med gräslöks- och pepparrotssås 165:-

Fromage frit 95:-
Friterad fransk ost med hjortronkompott.

EN ACCOMPAGNEMENT

Frites 75:-
Sallad 65:-
qqch 35:-

Bienvenue

BAGERI | CAFÉ | BISTRO

Måndag	7–18
Tisdag–lördag	7–22
Söndag	7–17

PLATS PRINCIPAUX

Moule frites 235:-

Cuisse de canard confit 255:-
Konfiterat anklår serveras med kroketter, björnbär och grön peppar.

Steak-frites, sauce béarnaise, salade de tomates 255:-

Sparrisrisotto med parmesan och citron 175:-

Bakad röding på sommarkålsallad med friterade potatiskuber och dill- och yuzumayonnais 255:-

Räksallad med ägg, sparris, avokado och nobisdressing 210:-

Omelette du jour 195:-
Omelett serveras med frites och sallad.

DESSERTS

Crème brûlée 95:-

Glass och marängdröm 105:-

Saltkolakorg med glass och hjortronkompott 95:-

Två bitar ost och rosmarinrostade valnötter 75:-

Två kulor av vår egen glass med bageriets strössel 75:-

Bakelse från konditoriet 75:-

LES BOISSONS

CHAMPAGNE

Champagne de Castelnau	115/565:-
Champagne JM Gobillard, Premier Cru	595:-
Champagne JM Gobillard, Blancs de Blancs	630:-
Champagne JM Gobillard, Rosé	610:-
Champagne Salon, Blancs de Blancs, 2006	4.960:-
Crémant d'Alsace	460:-

VITT VIN

Badet, Clément & Cie, Cuvée Prestige	85/400:-
Abbotts & Delaunay Sauvignon blanc	95/460:-
Orschwiller Riesling, Alsace	105/480:-
Marcel Hugg Pinot gris, Alsace	525:-
Chablis Vieilles Vignes, Brocard	610:-
Métairie d'Alon Chardonnay	550:-
Petit Chablis, Brocard	120/525:-
Les Dauphins Côtes du Rhône, organic	135/590:-

RÖTT VIN

Badet, Clément & Cie, Cuvée Prestige	85/400:-
Cap Royal Bordeaux Superieur	540:-
Métairie d'Alon Pinot noir	550:-
Côtes du Rhône la Lyre, biologique	115/520:-
Chevalier Pech-Latt, Corbieres, organic	110/490:-
Le Hurlevent Châteauneuf-du-Pape	640:-
Les Dauphins Côtes du Rhône, organic	135/590:-
Château Louvie Saint-Emilion Grand Cru	600:-

ROSÉVIN

Rosé de S	105/480:-

DESSERTVIN

Domaine Pouderoux, Maury	75/350:-
Domaine Cauhapé Symphonie de Novembre	95/490:-

FLASKÖL

Kronenbourg	69:-
Stella Artois	69:-
Mont Blanc blond	69:-
Carlsberg Hof	58:-

CIDER

Galipette / Cidraie	75:-

ALKOHOLFRITT

Mineralvatten, läsk, juice, must och öl	35:-

