



Bon  
appétit!

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

**Assiette de fromages  
et de charcuteries** 165:-  
Ost och charkbricka.

## ♦ ENTRÉES ♦

**Tartare de boeuf,** 155:-  
**mayonnaise d'huître,**  
**chips de panais, raifort**  
Oxtartar serveras med ostronmayonnaise,  
palsternackschips och pepparrot.

**Tartare de betteraves,** 145:-  
**dijonnaise, câpres**  
Rödbetstartar serveras med  
dijonnaise och kapis.

**Terrine de foie de coq,** 175:-  
**coing et gingembre**  
Tuppleverterrine serveras med  
kvitten och ingefära.

**St-Jacques crème de** 185:-  
**choux-fleur, beurre blanc,**  
**oeufs de saumon**  
Pilgrimsmusslor serveras med  
blomkålscremé, beurre blanc och  
toppas med forellrom.

Bienvenue

## BAGERI | CAFÉ | BISTRO

Måndag 07.00-19.00  
Tisdag-lördag 07.00-22.00  
Söndag 07.00-17.00



## ♦ PLATS PRINCIPAUX ♦

**Bouillabaisse servie** 235:-  
**avec l'arrivage du jour,**  
**rouille, croûtons**  
Bouillabaisse serveras med  
dagens fångst samt rouille  
och krutonger.

**Cuisse de canard confit,** 255:-  
**croquette, sauce à la mûre,**  
**poivre vert**  
Konfiterat anklår serveras med  
kroketter, björnbär och grön peppar.

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

**Céleri-jeune confit,** 175:-  
**crème de topinambours,**  
**noisettes**  
Babyrotselleri serveras  
med jordärtskockscremé  
och hasselnötter.



## ♦ DESSERTS ♦

**Baba au rhum,** 105:-  
**crème de citron,**  
**myrtilles, amandes**  
Baba med rom serveras med  
citroncurd, blåbär och mandel.

**Crème brûlée** 95:-  
**de la semaine**  
Veckans crème brûlée.

**Taco au chocolat** 110:-  
**"Belle Hélène"**  
Choklادتaco Sköna Helena.

## ♦ LES BOISSONS ♦

### MOUSSERANDE VIN

Champagne de Castelnau	105/490:-
Veuve Ambal Crémant de Bourgogne	85/380:-
Wolfberger Crémant d'Alsace	95/430:-
Champagne JM Gobillard, Blancs de Blancs	125/590:-
Champagne JM Gobillard, Premier Cru	650:-

### 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 Domaine Thierry Mothe, Bourgogne	590:-
Métairie d'Alon Chardonnay le Village	125/525:-
Petite Chablis William Fevre, Bourgogne	125/490:-
Les Dauphins Côtes du Rhône, organic	135/590:-

### RÖTT VIN

Badet, Clément & Cie, Cuvée Prestige	85/400:-
Cap Royal Bordeaux Superieur rouge	540:-
Métairie d'Alon Pinot noir le Village	525:-
Côtes du Rhône la Lyre, biologique	110/490:-
Chevalier Pech-Latt, Corbieres, organic	110/490:-
Le Hurlevent Châteauneuf-du-Pape	660:-
Les Dauphins Côtes du Rhône, organic	135/590:-
Château Louvie Saint-Emilion Grand Cru	125/590:-

### ROSÉVIN

Badet, Clément & Cie, Cuvée Prestige	85/400:-
--------------------------------------	----------

### DESSERTVIN

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

### FLASKÖL

Kronenbourg	69:-
Kronenbourg Blanc	69:-
Stella Artois	69:-
Mont Blanc blond	69:-
Mont Blanc la rousse	75:-
Carlsberg Hof	69:-

### CIDER

Galipette	75:-
-----------	------

### ALKOHOLFRIIT

S. Pellegrino	35:-
Orangina	35:-
Coca Cola	35:-
Fanta	35:-

### DRINKAR

Gimlet	125:-
Gin & Tonic	125:-
Cosmopolitan	125:-
Grogg de Cuisine	95:-

