



Bon
appétit!

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

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

♦ ENTRÉES ♦

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

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

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

St-Jacques crème de
choux-fleur, beurre blanc,
oeufs de saumon 185:-
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,
croquette, sauce à la mûre,
poivre vert 255:-
Konfiterat anklår serveras med
kroketter, björnbär och grön peppar.

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

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



♦ DESSERTS ♦

Baba au rhum,
crème de citron,
myrtilles, amandes 105:-
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:-

