

## ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	28 KR/ST
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	95 KR
POCHERAT ÄGG & SARDELLER— TOMAT, KIKÄRTOR & BASILIKA	120 KR
STEAK TARTAR- KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	125 KR
SKALDJURSBISQUE- HUMMER & KRABBRAVIOLI	135 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS- DUXELLES, RÅMARINERADE CHAMPINJONER, PERSILJA & VITLÖK	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE- FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK	135 KR



## PLATS PRINCIPAUX

### ENTRECÔTE-

MAQUE CHOUX\*, FRITERAD LÖK, PADRONES, LÖKSKY & ESPELETTE  
(\*STUVAD MAJS MED LÖK, SELLERI, VITLÖK & CHILI)

235 KR

### VITVINSPOCHERAD KUMMEL-

SVARTKÅL, SAVOYKÅL, ÄGG & BLÅMUSSELSÅS

210 KR

### PLAT DU JOUR-

EMMA ELLER MATHIAS INFORMERAR ER

DAGENS PRIS

## FROMAGE

### CAMEMBERT FLAMBÉ-

CALVADOS & SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER

215 KR

### OSTALLRIK-

FYRA SORTERS OST MED MARMELADE

140 KR

### OSTBIT

45 KR



## DESSERTS

BAKAD CHOKLAD-  
SVISKON I PORTVIN & VALNÖTSGLASS

85 KR

LAKRITSCRÈME BRÛLÉE -  
CITRONCOULIS

80 KR

CHOKLADTRYFFEL-  
NÅGOT LITET OCH GOTT TILL KAFFET

18 KR/ ST.

