

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	28 KR/ST
PETIT & BON- SNACKS TILL APERITIFEN	FRÅN 35 KR ST
SALADE DE ROQUEFORT AUX NOIX- PARMESAN, VITLÖK & KARAMELLISERADE VALNÖTTER	ENTRÉE - 120 KR MOYENNE - 165 KR
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	95 KR
STEAK TARTAR- KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	125 KR
VITLÖKSSTEKTA KRÄFTSTJÄRTAR- TOMAT & ROUILLE	140 KR
TARTE FLAMBÉE AUX POMMES DE TERRE - LÖKCREME, RATTEPOTATIS, PECORINO & GREMOLATA	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE- FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK	135 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE & SAUCE COLBERT - <i>POMMES RISSOLÉE MED ROSTAD GRÖNKÅL & BAKAD TOMAT</i>	240 KR
TORSKRYGG - <i>POTATISCREME, ROSTAD BLOMKÅL, ÄPPLE & BACON</i>	220 KR
PLAT DU JOUR - <i>EMMA ELLER MATHIAS INFORMERAR ER (GÅR ATT FÅ VEGETARISK)</i>	DAGENS PRIS

FROMAGE

CAMEMBERT FLAMBÉ- <i>CALVADOS & SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER</i>	215 KR
OSTTALLRIK- <i>FYRA SORTERS OST MED MARMELADE</i>	140 KR
OSTBIT	45 KR



DESSERTS

BAKAD CHOKLAD- SVISKON I PORTVIN & ROSMARINGLASS	85 KR
APELSINPANNACOTTA - CLEMENTINCOULIS & SYRLIG APELSINGODIS	80 KR
CHOKLADTRYFFEL- NÅGOT LITET OCH GOTT TILL KAFFET	18 KR/ ST.

