

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	28 KR/ST
PETIT & BON- SNACKS TILL APERITIFEN	FRÅN 35 KR ST
CHÈVRE CHAUD - TREVISANO, KVITTEN & BRYNT SMÖR VINAIGRETTE	120 KR
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	95 KR
STEAK TARTAR- KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	125 KR
HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR- MANGOLD, BEURRE BLANC & PEPPAR	140 KR
TARTE FLAMBÉE 'PISSALADIÈRE' - LÖK, OLIVER & ANSJOVIS	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE- FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK	135 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - ROSTAD TOMATCONCASSÉ, RÖKT HJÄRTSALLAD, PARMESAN & VITLÖK	240 KR
UER - ROTFRUKTSCREME, KRÄFTSTJÄRTAR & SKALDJURSBULJONG	225 KR
PLAT DU JOUR - EMMA ELLER MATHIAS INFORMERAR ER (GÅR ATT FÅ VEGETARISK)	DAGENS PRIS

FROMAGE

CAMEMBERT FLAMBÉE - CALVADOS & SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER (CA 20 MIN)	215 KR
OSTTALLRIK - FÖR EN	140 KR
OSTTALLRIK - FÖR TVÅ	250 KR
OSTBIT	45 KR



DESSERTS

PROFITEROLE- MANDELGLASS, KÖRSBÄR & CHOKLAD	90 KR
CITRONCRÈME BRÛLÉE - LIMONCELLOGRANITÉ	85 KR
CHOKLADTRYFFEL- NÅGOT LITET OCH GOTT TILL KAFFET	25 KR/ ST.

