

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON		29 KR/ ST
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR		95 KR
KYCKLINGLEVERMOUSSE- BRÖD & CORNICHON		115 KR
BRÄSERAD ENDIVE - VALNÖTTER, PARMESAN, VITLÖK & MANDELCREME	ENTRÉE	125 KR
	PLATS PRINCIPAUX	190 KR
STEAK TARTAR- KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA		125 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

ONGLET - CHORONSÅS, BACONLINDADE HARICOT VERTS & POMMES FRITES	245 KR
KUMMELRYGG - HÖSTÄRT, KRONÄRTSKOCKSPESTO, ROSTAD KALVBULJONG MED BRYNT SMÖR	245 KR
PLAT DU JOUR - SE TAVLAN ELLER FRÅGA EMMA & MATHIAS	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

LAKRITS CRÈME BRÛLÉE -
MED HAVTORN

90 KR

BELGISK VÅFFLA -
DULCE LECHE & BLÅBÄRSGLOSS

95 KR

CHOKLADTRYFFEL-
DAGENS SMAK

25 KR/ ST.

