

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON		29 KR/ ST
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR		105 KR
SALADE DE ROQUEFORT- ROMANSALLAD, PARMESAN, VITLÖK & ROQUEFORT	LITEN	125 KR
	STOR	185 KR
SMÖRSTEKTA HAVSKRÄFTSTJÄRTAR- VITLÖK, SMÖR, TOMAT & AÏOLI		145 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA		125 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHOU FRISÉ - GRÖNKÅL, MIMOLETTE-OST & N'DUJA (HARISSA FÖR VEGETARISK)		135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK		135 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - MÄRGROSTAD POTATIS, SAUCE COLBERT, LÖK & ÖRTSALLD	265 KR
TORSK - CRÈME VICHYSOISE, POCHERAT ÄGG & BAKAD ENDIVE	255 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	145 KR
OSTTALLRIK - FÖR TVÅ	260 KR
OSTBIT	50 KR



DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE - CLEMENTIN & APELSIN CRÈME BRÛLÉE MED PISTAGENÖTTER	95 KR
MONT BLANC - MARÄNG, KASTANJEKRÄM & CRÈME CHANTILLY MED COGNAC	95 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	25 KR/ ST.



