

# ENTRÉES ET PETITS PLATS

*OLIVER & CORNICHONS 55 KR / MARCONAMANDLAR 45 KR*

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	32 KR/ ST
ESCARGOTS GRATINÉ- 6 GRATINERADE SNIGLAR I VITLÖK, PERSILJA, SMÖR, BRÖD	120 KR
SARDELLER - CODESA SARDELLER, CROSTINI & CITRON	145 KR
ENDIVES GRATINÉES AU CHÈVRE - GRATINERAD ENDIVE, CHÈVRE, HASSELNÖT, SVARTKÅL & CITRUSSALLAD	140 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	150KR
TARTE FLAMBÉE PROVENÇALE – LÖKCRÈME, GRUYÈRE, BAKAD AUBERGINE, INLAGD ZUCCHINI & KAPRIS	145 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK	145 KR



## PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - <i>PORTERKOKT POTATIS, HARICOT VERTS &amp; CAFÉ DE PARISSMÖR</i>	325 KR
RÖDING - <i>BLOMKÅL, SCHALOTTENLÖK, BEURRE BLANC &amp; FORELLROM</i>	295 KR
PLAT DU JOUR - <i>SE TAVLAN ELLER FRÅGA ANNA, HANNA, EMMA, WILMA, JIMMY ELLER MATHIAS</i>	DAGENS PRIS

## FROMAGE

OSTTALLRIK- <i>ETT URVAL AV DAGENS OSTAR- PASSAR FÖR 1 PERSON</i>	155 KR
OSTTALLRIK- <i>ETT URVAL AV DAGENS OSTAR- PASSAR FÖR 2 PERSON</i>	295 KR
OSTBIT- <i>FRÅGA OM DAGENS URVAL</i>	60 KR



## DESSERTS

PROFITEROLE - SAFFRANGLASS, ÄPPLÉ & KRYDDIG FUDGE	100 KR
MONT BLANC- MARÄNG, VISPGRÄDDE & KASTANJECRÈME	100 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	28 KR/ ST.



BOKA BORD VIA VÅR HEMSIDA [WWW.BISTROODETTE.SE](http://WWW.BISTROODETTE.SE)