

# ENTRÉES ET PETITS PLATS

*OLIVER & CORNICHONS 55 KR / MARCONAMANDLAR 45 KR*

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	32 KR/ ST
ESCARGOT GRATINÉ- VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR SERVERAS MED BRÖD	125 KR
CODESA SARDELLER - SERVERAS MED CROSTINI & CITRON	145 KR
CHÉVRE CHAUD - * BITTRA SALLADSBLAG, MARMELAD PÅ RÖKT OXBRINGA & HASSELNÖTTER	145 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	150 KR
TARTE FLAMBÉE AUX POMMES DE TERRE - * FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, POTATIS, N'DUJA & FRITERAD LÖK	145 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK	145 KR



\* KAN FÅS VEGETARISKT

## PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - BAKAD LÖK, KYCKLINGLEVERMOUSSE, MADEIRASÅS, POTATIS & JORDÄRTSKOCKSPURÉ	355 KR
RÖDING- BLÅMUSSEFLAN, KÅL, SELLERI & BLÅMUSSELSÅS	295 KR
PLAT DU JOUR - SE TAVLAN ELLER FRÅGA HANNA, EMMA, JIMMY ELLER MATHIAS	DAGENS PRIS

## FROMAGE

OSTTALLRIK- ETT URVAL AV DAGENS OSTAR- PASSAR FÖR 1 PERSON	160 KR
OSTTALLRIK- ETT URVAL AV DAGENS OSTAR- PASSAR FÖR 2 PERSON	310 KR
OSTBIT- FRÅGA OM DAGENS URVAL	60 KR



## DESSERTS

FRAMBOISE ET PISTACHE - <i>HALLONSORBET, PISTAGEBISKVI, CRÉMEUX &amp; CRÈME DIPLOMATE</i>	115 KR
PROFITEROLE Á L'ORANGE- <i>PROFITEROLE MED APELSINGLASS &amp; CHOKLADSÅS</i>	115 KR
CHOKLADTRYFFEL- <i>DAGENS SMAK</i>	30 KR/ ST.



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