

ENTRÉES ET PETITS PLATS

OLIVER & CORNICHONS 55 KR / MARCONAMANDLAR 45 KR

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON 35 KR/ ST

ESCARGOT GRATINÉ-
VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR SERVERAS MED BRÖD 125 KR

CODESA SARDELLER -
SERVERAS MED CROSTINI & CITRON 145 KR

POIREAUX * -
BAKAD PURJOLÖK, GRAVAD KOLJA, GRÄDDFIL & PANISSE 145 KR

STEAK TARTAR -
KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA 150 KR

TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS-
FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, SVAMPDUXELLES, VITLÖK & PERSILJA 145 KR

TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE -
FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK 145 KR



* GÅR ATT FÅ VEGETARISKT

STEAK TARTAR -

KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	150 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS- FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, SVAMPDUXELLES, VITLÖK & PERSILJA	145 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK	145 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - ALIGOT, CONFITERAD POTATIS, TOMAT, ÖL & LÖKSKY	355 KR
UER - KIKÄRTOR "MERGUEZ", AÏOLI, ROSÉSALLAD & SAUCE VERTE	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

CRÈME BRÛLÉE-

CRÈME BRÛLÉE MED KAFFE & KARAMELLISERADE PEKANNÖTTER

115 KR

PROFITEROLE Á L'ORANGE-

PROFITEROLE MED APELSINGLASS & CHOKLADSÅS

115 KR

CHOKLADTRYFFEL-

DAGENS SMAK

30 KR/ ST.



BOKA BORD VIA VÅR HEMSIDA WWW.BISTROODETTE.SE