

# 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
ASPERGES BLANCHES- VIT SPARRIS, KAPRIS, CORNICHON, BRYNT SMÖR & POCHERAT ÄGG	155 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	150 KR
TARTE FLAMBÉE AUX COURGETTES - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, RAMSLÖKSPISTOU, ZUCCHINI & MANDEL	145 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK	145 KR



## PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - <i>POMMES DAUPHINOISE, BAKAD TOMAT &amp; RÖDVINSSÅS</i>	355 KR
TORSKRYGG - <i>POMMES DUCHESSE, RÖDRÄKA &amp; SMÖRAD VITVINSÅS</i>	315 KR
PLAT DU JOUR - <i>SE TAVLAN ELLER FRÅGA HANNA, EMMA, JIMMY ELLER MATHIAS</i>	DAGENS PRIS

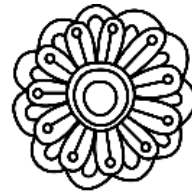
## FROMAGE

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



## DESSERTS

GLACE AU FOUR- MANDELBOTTEN. LAKRITSGLOSS, LEMON CURD & MARÄNG	115 KR
POT AU CHOCOLAT- KOKTA FIKON I COGNAC & CRÈME CHANTILLY	115 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	30 KR/ ST.



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