

# ENTRÉES ET PETITS PLATS

*OLIVER & CORNICHONS 55 KR / MARCONAMANDLAR 45 KR*

<i>FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON</i>	<i>37 KR/ ST</i>
<i>ESCARGOT GRATINÉ- VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR SERVERAS MED BRÖD</i>	<i>125 KR</i>
<i>CODESA SARDELLER - SERVERAS MED CROSTINI &amp; CITRON</i>	<i>145 KR</i>
<i>LES CHANTERELLES ET MAÏS- SMÖRSTEKTA KANTARELLER, STUVAD MAJS &amp; KRUSTAD</i>	<i>145 KR</i>
<i>STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT &amp; ÄGGULA</i>	<i>155 KR</i>
<i>TARTE FLAMBÉE Á LA GREQUE- FETAOSTCRÈME, ROSTAD PARIKA, VITLÖK &amp; ÖRTER</i>	<i>150 KR</i>
<i>TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK &amp; LÖK</i>	<i>150 KR</i>



## PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - ROSTAD TOMATCONCASSÉ, CONFITERAD POTATIS & CAFÉ DE PARIS SMÖR	365 KR
RÖDINGFILÉ - PURJOLÖK, FÄNKÅL, ÄPPLE & RÖKT MUSSELBULJONG	315 KR
PLAT DU JOUR - SE TAVLAN ELLER FRÅGA HANNA, EMMA, JIMMY ELLER MATHIAS	DAGENS PRIS

## FROMAGE

OSTTALLRIK- ETT URVAL AV DAGENS OSTAR	175 KR
OSTBIT- FRÅGA OM DAGENS URVAL	65 KR



## DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE KLASSISK CRÈME BRÛLÉE	115 KR
PANNA COTTA AU CHOCOLAT- MJÖLKCHOKLAD PANNA COTTA, RABARBERGRANITÉ & HALLON	115 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	30 KR/ ST.



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