

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 & CITRON</i>	<i>145 KR</i>
<i>LANGOUSTINE ET TOMATE - ELDAD HAVSKRÄFTA, SEMITORKAD TOMAT, OLIVOLJA & TOMATBULJONG</i>	<i>155 KR</i>
<i>STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA</i>	<i>155 KR</i>
<i>TARTE FLAMBÉE Á LA GREQUE- FETAOSTCRÈME, ROSTAD PARIKA, VITLÖK & ÖRTER</i>	<i>150 KR</i>
<i>TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK</i>	<i>150 KR</i>



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - MÄRGROSTAD POTATIS, JUS, PERSILJA OCH LÖKSALLAD	365 KR
TORSK - POCHERAT ÄGG, SPENAT, SVARTKÅL, ROSTAD MOROT & SMÖRAD VITVINSÅS	310 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

TARTE AUX NOISETTE -
HASSELNÖTSPAJ MED KAFFEGLASS

120 KR

PAVLOVA AUX PÊCHE-
MARÄNG, LEMONCURD, HALLON & PERSIKA

120 KR

CHOKLADTRYFFEL-
DAGENS SMAK

30 KR/ ST.



BOKA BORD VIA VÅR HEMSIDA WWW.BISTROODETTE.SE