

# ENTRÉES ET PETITS PLATS

*OLIVER & CORNICHONS 55 KR / MARCONAMANDLAR 45 KR*

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	37 KR/ ST
ESCARGOT GRATINÉ- VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR SERVERAS MED BRÖD	125 KR
CODESA SARDELLER - SERVERAS MED CROSTINI & CITRON	145 KR
BOQUERONES ET PANISSE - ÖRTER, OLIVER, PADRONES & ROSTAD PARMESANCRÈME	150 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	155 KR
TARTE FLAMBÉE AUX CHAMPIGNONS- FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, DUXELLE & VITLÖKSMARINERADE CHAMPINJONER	155 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, GRUYÈRE, ROSTAT SIDFLÄSK & LÖK	155 KR



## PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - <i>POTATISTERRINE, PEPPARSÅS, GRÖN TOMAT &amp; ROMANSALLAD</i>	375 KR
LÅNGARYGG - <i>RATATOUILLE, FRITERAD KAPRIS, FÄNKÅL &amp; ROUILLE</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</i>	175 KR
OSTBIT- <i>FRÅGA OM DAGENS URVAL</i>	65 KR



## DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT - CHOKLADMOUSSE, BLODAPELSIN, PISTAGENÖTTER & CRÈME CHANTILLY	120 KR
POMME - KARAMELLISERAT & BAKAT ÄPPLE, GRÄDDGLASS & PALMIER	120 KR
CHOKLADTRYFFEL- DAGENS SMAK	30 KR/ ST.



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