

# Menu du Bistro

## Charcuterie

Sélection de charcuterie <i>Utvalda charkuterier</i>	215
La grande sélection <i>Utvalda charkuterier &amp; Comté</i>	495



## Les Entrées - Förrätter

Toast de caviar <i>30g Oscietra caviar</i>	645
Salade du marché <i>Sallad med grönsaker från marknaden</i>	145
Tartare de Veau <i>Svensk kalvinnanlår, dragonsallad, kapis</i>	215
Foie de Canard <i>Svensk ankleverpaté, äpple, hasselnötter*</i>	160
Tarte au potiron <i>Smördegstarte, pumpa, getost, sallad, vinaigrette</i>	175
Artichaut <i>Rostad kronärtskocka, grädde, soja, brynt smör, citronzest</i>	135

## Huître - Ostron

Huître au vinaigre	
<i>Ostron, Fines de Claires 1 st / 6 st</i>	37 / 210
<i>Ostron, Gillardeau 1 st / 6 st</i>	65 / 375
<i>Ostron, Svenska Gigas 1 st / 6 st</i>	80 / 455
<i>Ostron, Gratinerat med beurre blanc, tryffel, comté</i>	85

## Les Plats - Huoudrätter

Poulet à la truffe <i>Munka Ljungby kyckling, svamp, tryffel, ris</i>	385
Steak au poivre <i>Svensk ryggbiff, pepparsås, pommes frites</i>	395
Céleri avec café de Paris <i>Bakad rotselleri, café de Paris smör, sallad</i>	275
Truite au beurre blanc <i>Fjällröding, smörsås, spetskål, forellrom</i>	375
Moules frites <i>Svenska blåmusslor, pommes frites, aioli</i>	275
Grand tartare de Veau <i>Svensk kalvinnanlår, dragonsallad, kapis, pommes frites</i>	315



## Fromages - Ost

Sélection de fromages <i>Franska ostar från Androuet, marmelad</i>	185
---	-----

## Desserts - Desserter

Pain perdu <i>Stekt brioche, pistageglass, kolasås, körsbär</i>	145
Crème caramel <i>Vispad grädde, rom</i>	130
Clafoutis aux myrtilles <i>Mandelkaka*, blåbär, vaniljglass</i>	135
Madeleine <i>4 st Madeleine, mandel*</i>	115

Vid allergier, vänligen fråga personalen

Alla priser är i SEK



# Menu du Bistro

## Charcuterie

Sélection de charcuterie <i>Selection of charcuterie</i>	215
La grande sélection <i>Selection of charcuterie &amp; Comté</i>	495



## Les Entrées - Starters

Toast de caviar <i>30g Oscietra caviar</i>	645
Salade du marché <i>Green salad with vegetables from the market</i>	145
Tartare de Veau <i>Swedish veal, tarragon, capers</i>	215
Foie de Canard <i>Swedish duck liver paté, apple, hazelnuts*</i>	160
Tarte au potiron <i>Puff pastry, pumpkin, goat cheese, salad, vinaigrette</i>	175
Artichaut <i>Roasted artichoke, cream, soya, browned butter, lemon zest</i>	135

## Huître - Oysters

Huître au vinaigre	
<i>Oysters Fines de Claires 1 pc / 6 pc</i>	37 / 210
<i>Oysters, Gillardeau 1 pc / 6 pc</i>	65 / 375
<i>Oysters, Swedish Gigas 1 pc / 6 pc</i>	80 / 455
<i>Oysters, Gratinated with beurre blanc, truffle, comté</i>	85



## Fromages - Cheese

Sélection de fromages <i>French cheeses from Androuet, marmelade</i>	185
---	-----

## Les Plats - Main courses

Poulet à la truffe <i>Munka Ljungby chicken, mushrooms, rice, truffle</i>	385
Steak au poivre <i>Swedish dry-aged sirloin, peppercorn sauce, pommes frites</i>	395
Céleri avec café de Paris <i>Roasted celeriac, café de Paris butter, salad</i>	275
Truite au beurre blanc <i>Arctic char, butter sauce, pointed cabbage, trout roe</i>	375
Moules frites <i>Swedish blue mussels, pommes frites, aioli</i>	275
Grand tartare de Veau <i>Swedish veal, tarragon, capers, pommes frites</i>	315

## Desserts - Desserts

Pain perdu <i>Fried brioche, pistachio ice-cream*, caramel sauce, cherries</i>	145
Crème caramel <i>Eau de vie, whipped cream, lemon</i>	130
Clafoutis aux myrtilles <i>Almond cake*, blueberries, vanilla ice-cream</i>	135
Madeleine <i>4 st Madeleine, almond*</i>	115



If you have any allergies, please ask the staff

*All prices are in SEK*