

# Le Menu du Bistro *À la carte*

## Huîtres - Ostron

Gillardeau 3 / 6 / 12 st 150 / 285 / 550

## Menu prix fixe

3-rättersmeny 595

Se svarta tavlan

### Salade du marché

*Sallad, oliver, variation av gulbetor, senapsvinägrett* 145

### Pâté de champignons

*Svamppaté, stekt bröd, portvin* 155

### Foie de canard brûlé

*Karamelliserad ankleverpaté, smörstekt bröd, fikon* 175

### Saumon sauvage fumé

*Kallrökt vildlax, pepparrot, blodapelsin, vattenkrasse* 185

### Tartare de veau

*Kalv, dragonsallad, kapris* 185

### Crème Ninon

*Gröna ärtor, pilgrimsmussla, lättvispad grädde, champagne* 215

### Toast de caviar

*15g / 30g caviar, baguette, citron* 340 / 650

### Steak au poivre

*Ryggbiff, pepparsås, pommes frites* 395

### Poulet à la truffe

*Kyckling, ris, svamp, tryffel* 375

### Cabillaud skrei

*Ångad skrei, rökt fläskside, surkål, potatis, smörsås* 325

### Grand Tartare de veau

*Kalv, dragonsallad, kapris, pommes frites* 295

### Moules frites

*Musslor, pommes frites, aioli* 275

### Les pâtes - Gnudi

*Crème double, tryffel* 265

### Sélection de fromages

*Franska ostar från Androuet, marmelad* 195

### Crème caramel 95

### Glace au four

*Citron* 115

### Gâteau aux amandes

*Varm mandelkaka med kakao, blodapelsinglass* 125

### Pain perdu

*Stekt brioche, pistageglass, kolasås* 155

Vid allergier, vänligen fråga personalen

Alla priser är i SEK

Madeleine, vispad grädde, calvados 75  
Glass - Sorbet 65

# Le Menu du Bistro *À la carte*

## Huîtres - Oysters

Gillardeau 3 / 6 / 12 pc 150 / 285 / 550

## Menu prix fixe

3 course menu 595

See the blackboard

### Salade du marché

*Salad, variation on yellow beets, mustard vinaigrette* 145

### Pâté de champignons

*Mushrooms paté, fried bread, port wine* 155

### Foie de canard brûlé

*Caramelized duck liver, butter-fried bread, figues* 175

### Saumon sauvage fumé

*Smoked wild salmon, horseradish, blood orange, watercress* 185

### Tartare de veau

*Veal, tarragon, capers* 185

### Crème Ninon

*Green peas, scallop, lightly whipped cream, champagne* 225

### Toast de caviar

*15g / 30g caviar, baguette, lemon* 340 / 650

### Steak au poivre

*Sirloin, peppercorn sauce, french fries* 395

### Poulet à la truffe

*Chicken, rice, mushrooms, truffle* 375

### Cabillaud skrei

*Steamed skrei cod, sauerkraut, potatoes, butter sauce* 325

### Grand Tartare de veau

*Veal, tarragon, capers, french fries* 295

### Moules frites

*Mussels, french fries, aioli* 275

### Les pâtes - Gnudi

*Crème double, truffle* 285

### Sélection de fromages

*French cheeses from Androuet, marmelade* 195

### Crème caramel 95

### Glace au four

*Lemon* 115

### Gâteau aux amandes

*Warm almond cake with cacao, blood orange ice-cream* 125

### Pain perdu

*Fried brioche, pistachio ice cream, caramel sauce* 155