

Le Menu du Bistro *À la carte*

Hors d'oeuvres

Sélection de charcuterie 265

*Jambon de Bayonne, Saucisson sec,
Rosette à L'Ancienne*

Pommes dauphines 110

Potatiskroketter, crudité, ramlöksmajonnäs

Hällstekta rödräkor 3 stk 135

Sotad citron, gremolata

Caviar Oscietre 30g 795

Stekt bröd, brynt smör

Les Entrées

Pâté de campagne 165

Lantpaté, frissésallad, dijon, pistage

Salade du marché 175

*Grön sparris, crème fraîche, krutonger, gröna
ärtor, brynt smör-vinaigrette*

Sandre cru et sureau 185

*Rimrad gös, picklad fläder, rökt majonnäs,
ämnegurka, tomatvatten, örter*

Asperges blanches 185

*Vit sparris, ramlöksmajonnäs, rädisor, levain
kurtonger, körvel*

Tartare de bouef 185

*Svensk mjölkko, sallad, dragon, kapris, fräsigt
potatis*

Huitres

Ostron

Fine de Claire N°4 105 / 195 3/6 pcs

Belon N°4 135 / 255 3/6 stk

Gillardeau N°6 195 / 375 3/6 stk

Les Plats Principaux

Poulet aux champignons 385

Kyckling från Bjäre, ris, svamp, gräddsås

Steak au poivre 385

*Svensk flankstek, pepparsås, pommes frites,
bönor*

Cou de cabillaud à la vapeur 350

*Ångad torsknacke, kronärtskocka, hjärtmusslor,
spenat, grapefrukt, beurre blanc*

Moules frites 295

*Svenska blåmusslor, champagne, pommes
frites, aioli*

Pâtes aux asperges vertes 275

*Cavatelli, grönsparis, hasselnötter, ramlök,
crème double*

Menu prix fixe

3 rättersmeny 645

Se svarta tavlan

Les Fromages et desserts

Sélection de fromages 135/250

2 eller 4 Franska ostar, marmelad

Crème brûlée 105

Rhubarbe 130

*Rabarber, vit chokladcrèmeux, kardemumma,
rabarbersorbet, bakad vit choklad*

Mandarine 135

*Mandarinsorbet, mandarincurd, ginskum,
timutpeppar, madeleinekakor*

Pain Perdu 140

*Fattiga riddare på brioche, pistageglass,
dulce de leche*

Vid allergier, vänligen fråga personalen
Fråga oss om köttets ursprung

Alla priser är i SEK

Le Menu du Bistro *À la carte*

Hors d'oeuvres

Sélection de charcuterie 265

*Jambon de Bayonne, Saucisson sec,
Rosette a L'Ancienne*

Pommes dauphines 110

Pototoe croquettes, crudité, ramson mayonnaise

Seared red prawns, 3 pcs 135

Charred lemon, gremolata

Caviar Oscière 30g 795

Fried bread, browned butter

Les Entrées

Pâté de campagne 165

Pâté, frisée salad, Dijon mustard, pistachio

Salade du marché 175

*Green asparagus with crème fraîche, croutons,
green peas, browned butter vinaigrette*

Sandre cru et sureau 185

*Cured pike-perch, pickled elderflower, smoked
mayonnaise, cucumber, tomato water, herbs*

Asperges blanches 185

*White asparagus, ramson mayonnaise, radishes,
levain croutons, chervil*

Tartare de bouef 185

*Swedish dairy cow, salad, tarragon, capers,
crispy potatoes*

Huîtres

Oysters

Fine de Claire N°4 105 / 195 3/6 pcs

Belon N°4 135 / 255 3/6 pcs

Gillardeau N°6 195 / 375 3/6 pcs

Les Plats Principaux

Poulet aux champignons 385

Chicken from Bjäre, mushroom, rice, cream sauce

Steak au poivre 385

*Swedish flank steak, peppercorn sauce, french
fries, beans*

Cou de cabillaud à la vapeur 350

*Steamed cod collar, artichoke, clams, spinach,
grapefruit, beurre blanc*

Moules frites 295

*Swedish blue mussels, champagne, french fries,
aioli*

Pâtes aux asperges vertes 275

*Cavatelli, green asparagus, hazelnuts, wild onion,
crème double*

Menu prix fixe

3 courses menu 645

See the blackboard

Les Fromages et desserts

Sélection de fromages 135/250

2 or 4 French cheeses, marmalade

Crème brûlée 105

Rhubarbe 130

*Rhubarbe, White chocolate crémeux, cardamom,
rhubarb sorbet, baked white chocolate*

Mandarine 130

*Mandarin sorbet, mandarin curd, gin foam,
timut pepper, madeleines*

Pain Perdu 140

*French toast on brioche, pistachio ice cream,
dulce de leche*

If you have any allergies, please ask the staff

Ask us about the origin of the meat

All prices are in SEK