

Le Menu du Bistro *À la carte*

Hors d'oeuvres

Sélection de charcuterie 220

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

Oliver 75

Svampkroketter 95

Rödräkor 3 stk 135

Brillat-Savarin fyllt med tryffel 145

Caviar Oscietre 30g, stekt bröd 795

Les Entrées

Pâté de campagne 165

Lantpaté, frissésallad, dijon, pistage

Saumon fumé 185

*Kallrökt lax, picklad kålrabbi, rågrödssmulor,
dijoncrème, smörgåskrasse*

Asperges blanches 185

*Vit sparris, nässelemulsion, vittoppiga rädisor,
levain kurtonger, körvel*

Tartare de bouef 185

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

Salade du marché 195

*Variation av jordärtskocka, sallad,
tryffelvinägg, riven tryffel*

Huîtres

Ostron

Fine de Claire N°4 90 / 165 3/6 stk

Chiron Fine N°3 135 / 255 3/6 stk

Gillardeau N°6 195 / 375 3/6 stk

Les Plats Principaux

Gigot d'agneau poêlé 395

*Rosa stekt Lamm, grön sparris, ramslök, råstekt
potatis med örter*

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*

Gnudi à la Parisienne 300

*Gnudi med Comté, pumpapuré, ångad broccoli,
riven tryffel*

Moules frites 295

*Svenska blåmusslor, champagne, pommes
frites, aioli*

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

Mousse au chocolat 110

Chokladmousse, passionsorbet

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 220

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

Green Manzailla olives 75

Mushroom croquettes 95

Seared red prawns, 3 pcs 135

Truffled Brillat-Savarin 145

Caviar Oscietre 30g, fried bread 795

Les Entrées

Pâté de campagne 165

Pâté, frisée salad, Dijon mustard, pistachio

Saumon fumé 185

*Cold-smoked salmon, pickled kohlrabi, rye
bread crumbs, Dijon cream, garden cress*

Asperges blanches 185

*White asparagus, nettle emulsion, white-tipped
radishes, levain croutons, chervil*

Tartare de bœuf 185

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

Salade du marché 195

*Variation of Jerusalem artichoke, salad, truffle
vinaigrette, truffle*

Huîtres

Oysters

Fine de Claire N°4 90 / 165 3/6 pcs

Chiron Fine N°3 135 / 255 3/6 pcs

Gillardeau N°6 195 / 375 3/6 pcs

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

Mousse au chocolat 110

Chocolate mousse, passion fruit sorbet

Mandarine 130

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

Pain Perdu 140

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

Les Plats Principaux

Gigot d'agneau poêlé 395

*Lamb with green asparagus,
ramsom, and herb-fried potatoes*

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*

Gnudi à la Parisienne 300

*Gnudi with comté, pumpkin purée,
steamed broccoli, truffle*

Moules frites 295

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

If you have any allergies, please ask the staff

Ask us about the origin of the meat

All prices are in SEK