

# Menu du Bistro

## Charcuterie

Sélection de charcuterie  
*Selection of charcuterie*

215

La grande sélection  
*Selection of charcuterie & Comté*

495



## Les Entrées - Starters

Toast de caviar <i>30g 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
Avocat et Homard <i>PAvocado, lobster, lemon, chili</i>	175
Oeuf Cocotte <i>Baked egg, beetroots, truffle</i>	180

## Huître - Oysters

Huître au vinaigre	
<i>Oysters Fines de Claires 1 pc / 6 pc</i>	40 / 225
<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

## 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
Turbot <i>Turbothar, truffle butter sauce, cabbage, hazelnuts*</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



## Fromages - Cheese

Sélection de fromages  
*French cheeses from Androuet, marmelade*

195

## Desserts - Desserts

Pain perdu <i>Fried brioche, pistachio ice-cream*, caramel sauce</i>	145
Crème caramel <i>Eau de vie, whipped cream, lemon</i>	130
Clafoutis aux myrtilles <i>Almond cake*, blueberries, vanilla ice-cream</i>	140
Madeleine <i>4 st Madeleine, almond*</i>	115
Macarons <i>Flavor of the day, almond*</i>	45

If you have any allergies, please ask the staff

*All prices are in SEK*

