

07.00-10.00

Petit-déjeuner - Frukost

Buffet complet 395

Buffé inklusive kaffe, te & juice

Petite formule 145

Kaffe, croissant, apelsinjuice

Buffé stänger 10.00

11.30-15.00

Déjeuner - Lunch

Plat de la semaine 195

Ångad fisk, rotselleri, soja, musslor, fänkål och dill

Salade de la semaine 195

Sallad från bondgården, gröna linser, rotfrukter, svartpeppar, potatis, ägg, skinka

Tartare de veau 185/295

Kalv, dragonsallad, kapris

Glace 65

Vaniljglass

16.00-23.00

Dîner - Middag

Tartare de veau 185/295

Kalv, dragonsallad, kapris

Moules conservées et frites 150

Konserverade musslor, pommes frites, aioli

Oeuf cocotte 150

Bakat ägg, stuvad spenat, tryffel

Crème caramel 95

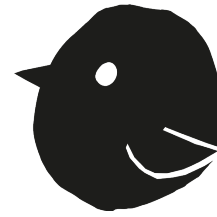
Madeleine "au rhum" 95

Citronlag med rom, vispad grädde

Glace 65

Vaniljglass

The Lounge



Service continu
à partir de 11.00

À grignoter - Mindre rätter

Chips 50

Oliver 75

Mandlar 75

Bayonneskinka 95

Comté 95

Toast de Croissant 150

Skinka, ost, dijonsenap, tomat, sallad

Boissons froides - Kalla dryckar

Vals Finement Pétillant 75 ^{75cl}

Jus de Pommes Pétillant 45 ^{gl}

Coca-cola/zero 55

Melleruds alkoholfria pilsner 0,5% 70

Petterson, Sparkling tea 100 ^{gl}

Oddbird blanc de blancs 110 ^{gl}

Boissons chaudes - Varma drycker

Espresso 30

Dubbel espresso 35

Cappuccino 55

Bryggkaffe 50

Te 50

à partir de 11.00

Vin au verre - Vin på glas

Coupe de Champagne 145/850 ^{gl/fl}

Moët & Chandon

Vitt vin 125/600 ^{gl/fl}

Chardonnay, Sauvignon blanc

Rött 125/600 ^{gl/fl}

Syrah, Carignan

Bière & Cidre - Öl & Cider

Melleruds utmärkta pilsner eko 70 ^{40cl fatöl}

Meteor Blanche 115 ^{40cl fatöl}

Demory Paris, IPA 125

Eric Bordelet, Poiré 130

Cocktails

Vacances d'été *

Vodka, Pastis, hallon, chili, fläder & citron

Le Macaron

Gin, Cassis, citron & mandelskum

Bulle de Pomme

Calvados, citron, mynta, ingefära, bitters & champagne

La Rhubarbe *

Cognac, rabarber, gurka & champagne

Last Word

Gin, grön Chartreuse, Marashino & lime

Champs-Élysées

Cognac, gul Chartreuse, citron & bitters

La Louisiane

Rye whiskey, Vermouth, Dom Bénédicte, Absinth & bitters

Brandy Alexander

Cognac, crème de cacao, cream

175

* Alkoholfri 135

07.00-10.00

Petit-déjeuner - Breakfast

Buffet complet 395

Buffet including coffee, tea & juice

Petite formule 145

Coffee, croissant, orange juice

The buffet closes at 10.00

11.30-15.00

Déjeuner - Lunch

Plat de la semaine 195

Steamed fish, celeriac, soy, mussels, fennel and dill

Salade de la semaine 195

Salad from the farm, green lentils, root vegetables, black pepper, potatoes, egg, ham

Tartare de veau 185/295

Veal, tarragon, capers

Glace 65

Vanilla ice cream

16.00-23.00

Dîner - Dinner

Tartare de veau 185/295

Veal, tarragon, capers

Moules conservées et frites 150

Perserved mussels, pommes frites, aioli

Oeuf cocotte 150

Baked egg, creamy spinach, truffle

Crème caramel 95

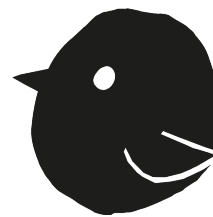
Madeleine "au rhum" 95

Rhum and lemon syrup, whipped cream

Glace 65

Vanilla ice cream

The Lounge



*Service continu
à partir de 11.00*

A grignoter - small plates

Chips 50

Olives 75

Almonds 75

Bayonnes cured ham 95

Comté 95

Toast de Croissant 150

Ham, cheese, dijon mustard, tomato, salad

Boissons froides - Cold drinks

Vals Finement Pétillant 75 ^{75cl}

Jus de Pommes Pétillant 45 ^{gl}

Coca-cola/zero 55

Melleruds alkoholfria pilsner 0,5% 70

Petterson, Sparkling tea 100 ^{gl}

Oddbird blanc de blancs 110 ^{gl}

Boissons chaudes - Warm drinks

Espresso 30

Double espresso 35

Cappuccino 55

Brewed coffee 50

Tea 50

à partir de 11.00

Vin au verre - Wines by the glass

Coupe de Champagne 145/850 ^{gl/bt}

Moët & Chandon

White wine 125/600 ^{gl/bt}

Chardonnay, Sauvignon blanc

Red wine 125/600 ^{gl/bt}

Syrah, Carignan

Bière & Cidre - Beers & Cider

Mellerud eko pilsner 70 ^{40cl draught beer}

Meteor Blanche 115 ^{40cl draught beer}

Demory Paris, IPA 125

Eric Bordelet, Poiré 130

Cocktails

Vacances d'été *

Vodka, Pastis, raspberry, chili, elderflower & lemon

Le Macaron

Gin, Cassis, lemon & almond foam

Bulle de Pomme

Calvados, lemon, mint, ginger, bitters & champagne

La Rhubarbe *

Cognac, rhubarb, cucumber & champagne

Last Word

Gin, green Chartreuse, Marashino & lime

Champs-Élysées

Cognac, yellow Chartreuse, lemon & bitters

La Louisiane

Rye whiskey, Vermouth, Dom Bénédicte, Absinth & bitters

Brandy Alexander

Cognac, crème de cacao, cream

175

* Non-alcoholic 135