

07.00-10.30

Petit-déjeuner

Buffet complet 395

Buffé inklusive kaffe, te & juice

Petite formule 145

Kaffe, croissant, apelsinjuice

Buffé stänger 10.30

11.30-14.00

Déjeuner

Tartare de veau 185/285

Kalv, dragonsallad, kapris

Glace 65

Vaniljglass

16.00-22.00

Dinere

Tartare de veau 185/285

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 11.00-22.00

À grignoter

Chips 50

Oliver 75

Mandlar 75

Bayonneskinka 95

Comté 85

Toast de Croissant 150

Skinka, ost, dijonsenap, tomat, sallad

Boissons froides

Jus de Pommes Pétillant 45 gl

Kolsyrat vatten Stenkulla 75

Coca-cola/zero 55

Nils Oscar God Lager 0,4% 70

Petterson, Sparkling tea 100 gl

Oddbird blanc de blancs 110 gl

Boissons chaudes

Espresso 30

Dubbel espresso 35

Espresso med mjölk 55

Bryggkaffe 50

Te 50

11.00-23.00

Vin au verre

Coupe de Champagne 145/850 gl/fl

Möet et Chardon

Vitt vin 125/600 gl/fl

Chardonnay, Sauvignon blanc

Rött 125/600 gl/fl

Syrah, Carignan

Bière & Cidre

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

135 * Alkoholfri

07.00-10.30

Petit-déjeuner

Buffet complet 395

Buffet including coffee, tea & juice

Petite formule 145

Coffee, croissant, orange juice

The buffet closes at 10.30

11.30-14.00

Déjeuner

Tartare de veau 185/285

Veal, tarragon, capers

Glace 65

Vanilla ice cream

16.00-22.00

Dinere

Tartare de veau 185/285

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 11.00-22.00

A grignoter

Chips 50

Olives 75

Almonds 75

Bayonnes cured ham 95

Comté 85

Toast de Croissant 150

Ham, cheese, dijon mustard, tomato, salad

Boissons froides

Jus de Pommes Pétillant 45 gl

Sparkling water from Stenkulla 75

Coca-cola/zero 55

Nils Oscar God Lager 0,4% 70

Petterson, Sparkling tea 100 gl

Oddbird blanc de blancs 110 gl

Boissons chaudes

Espresso 30

Double espresso 35

Espresso with milk 55

Brewed coffee 50

Tea 50

11.00-23.00

Vin au verre

Coupe de Champagne 145/850 gl/bt

Möet et Chardon

White wine 125/600 gl/bt

Chardonnay, Sauvignon blanc

Red wine 125/600 gl/bt

Syrah, Carignan

Bière & Cidre

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, 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

135 * Non-alcoholic