

CHAMPAGNE

Grand Vintage 2016		270
Brut Impérial NV		145
Moët & Chandon		
Bottle of Moët & Chandon Brut Impérial NV		850

Chandon Garden Spritz	130
------------------------------	-----

LES VINS - WINES

BLANCS- WHITES

Sauvignon Blanc 2024	205
Cloudy Bay, <i>New Zealand</i>	
Bourgogne Chardonnay 2023	190
Beauregard, <i>Bourgogne</i>	
Tranoï 2024	170
Santamaria, <i>Corse</i>	
Riesling, Cuvée Europa 2024	155
Dopff, <i>Alsace</i>	
Chardonnay 2024	145
Terrazas de los andes, <i>Argentina</i>	

ORANGE & ROSÉ

Salamandre 2023 <i>Orange</i>	150
Saint Cyrgues, <i>Vin de France</i>	
Whispering Angel 2024 <i>Rosé</i>	155
Château d'Esclans, <i>Provence</i>	

ROUGES & REDS

Bourgogne rouge 2024	190
Domaine de la Rochette, <i>Bourgogne</i>	
Numanthia Termes 2021	175
Bodega Numanthia, <i>Spain</i>	
Rastau Cuvée Sparrow 2022	165
Trapadis, <i>Rhône</i>	
Malbec 2022	145
Terrazas de los andes, <i>Argentina</i>	

COCKTAILS 179

Vacances d'été *

Vodka, Pastis, raspberry, chili, elderflower & lemon

Kumquat d'Or

Cachaça, Cointreau, kumquat, lemon, violette

Magnifique

Gin, Green Chartreuse, fig & Lemon

Le Soleil Doré *

Rum, Amaretto, saffron, orange, lemon & Champagne

Cocotreuse

Green Chartreuse, coconut, passion fruit, basil, lemon & lime

Naked & Famous

Mezcal, yellow Chartreuse, Aperol & lime

La Louisiane

Rye whiskey, Vermouth, Dom Bénédicte, Absinth & bitters

Stay up later

Cognac, Campari, Vermouth, Grand Manier & coffee

Non-alcoholic*

145

BIÈRE & CIDRE - BEER & CIDER

Mellerud eko pilsner 86 40cl draught beer

Gotlands Bryggeri, Sitting Bulldog IPA 95 40cl draught beer

Meteor, Blanche 95

Golden Cider Company 105

SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC

Mineral Water, Vals Finement Pétillant 45/75 33cl/75cl

Jus de Pommes Pétillant 65 gl

Coca-cola/zero 55

Nils Oscar God Lager Ekologisk 0,4% 70

Golden Cider, Rabarbercider 0,5% 75

French Bloom, Le blanc 0,0% 135 gl

Coffee/ Tea 55

À GRIGNOTER - SNACKS

French potato chips from Belsia 65

Kikos *puffed corn* 65

Green Manzailla olives 75

Marcona almonds with sea salt 75

Oysters, Fine de Claire 3 / 6 / pcs 90 / 165

Sélection de charcuterie 220

Cured Ham, Jambon de Bayonne 12 month IGP 95

Salami, Rosette a L'Ancienne 85

Signature fries with aioli 75

Comté 24 month 95

Croquette with mushrooms and black pepper 95

**Tuna carpaccio, wasabi mayonnaise, sesame,
lime, ginger 135**

Avocado toast, silver onion, citrus, jalapeño 145

LES PLATS - MAINS

Shrimp sallad 275

*Shrimps, egg, avocado, tomato, cucumber, croutons,
herb dressing*

Smash burger du Sparrow 220

*Beef Chuck roll, comté, tomato, onion, sallad, MD dressing,
brioche, French fries*

Plat du Moment (17.00-21.00)

See the blackboard

LES DOUCEURS - SWEET

Crème caramel 95

Pain Perdu 140

French toast, pistachio ice cream, caramel

THE LOUNGE

