

# Menu du Bistro

## Avant - Snacks

Oliver	75
Mandlar	75
Salami <i>Noir de Bigorre</i>	85
Lufttorkad skinka <i>Mangalica</i>	85
Sélection de charcuterie <i>Utvalda charkuterier</i>	215



## Les Entrées - Förrätter

Toast de caviar <i>30g Royal Siberian caviar</i>	545
Salade du marché <i>Sallad med grönsaker från marknaden</i>	145
Tartare de Veau <i>Kalvinnanlår, dragonsallad, kapris</i>	215
Foie de Canard <i>Svensk ankleverpaté, äpple, hasselnötter*</i>	160
Tarte au potiron <i>Smördegstarte, pumpa, getost, sallad, vinaigrette</i>	175
Artichaut <i>Rostad kronärtskocka, grädde, soja, brynt smör, citronzest</i>	135

## Huître - Ostron

### Huître au vinaigre

*Ostron, Fines de Claires 1 st / 6 st*

*Ostron, Gillardeau 1 st / 6 st*

*Ostron, Gratinerat*

37 / 210

65 / 375

75



## Fromages - Ost

Sélection de fromages  
*Franska ostar från Androuet, marmelad*

185

## Les Plats - Huoudrätter

Poulet à la truffe <i>Kyckling, svamp, tryffel, ris</i>	340
Steak au poivre <i>Ryggbiff, pepparsås, pommes frites</i>	340
Céleri avec café de Paris <i>Bakad rotselleri, café de Paris smör, sallad</i>	245
Ombre au beurre blanc <i>Röding, smörsås, spetskål, forellrom</i>	335
Moules frites <i>Blåmusslor, pommes frites</i>	250
Grand tartare de Veau <i>Kalvinnanlår, dragonsallad, kapris, pommes frites</i>	295

## Desserts - Desserter

Pain perdu <i>Stekt brioche, pistageglass*, kolasås, körsbär</i>	145
Crème caramel <i>Vispad grädde, rom</i>	130
Clafoutis au pêche <i>Mandelkaka*, persika, vaniljglass</i>	135
Madeleine <i>4 st Madeleine, mandel*</i>	115

Vid allergier, vänligen fråga personalen

Alla priser är i SEK



# Menu du Bistro

## Avant - Snacks

Olives	75
Almonds	75
Salami <i>Noir de Bigorre</i>	85
Cured ham <i>Mangalica</i>	85
Sélection de charcuterie <i>Selection of charcuterie</i>	215



## Les Entrées - Starters

Toast de caviar <i>30g Royal Siberian caviar</i>	545
Salade du marché <i>Green salad with vegetables from the market</i>	145
Tartare de Veau <i>Veal, tarragon, capers</i>	215
Foie de Canard <i>Swedish duck liver paté, apple, hazelnuts*</i>	160
Tarte au potiron <i>Puff pastry, pumpkin, goat cheese, salad, vinaigrette</i>	175
Artichaut <i>Roasted artichoke, cream, soya, browned butter, lemon zest</i>	135

## Huître - Oysters

Huître au vinaigre <i>Oysters Fines de Claires 1 st / 6 st</i>	37 / 210
<i>Oysters, Gillardeau 1 st / 6 st</i>	65 / 375
<i>Oysters, Gratinated</i>	75

## Les Plats - Main courses

Poulet à la truffe <i>Chicken, mushrooms, rice, truffle</i>	340
Steak au poivre <i>Dry-aged sirloin, peppercorn sauce, pommes frites</i>	340
Céleri avec café de Paris <i>Roasted celeriac, café de Paris butter, salad</i>	245
Omble au beurre blanc <i>Char, butter sauce, pointed cabbage, trout roe</i>	335
Moules frites <i>Blue mussels, pommes frites</i>	250
Grand tartare de Veau <i>Veal, tarragon, capers, pommes frites</i>	295



## Fromages - Cheese

Sélection de fromages <i>French cheeses from Androuet, marmelade</i>	185
---	-----

## Desserts - Desserts

Pain perdu <i>Fried brioche, pistachio ice-cream, cherries</i>	145
Crème caramel <i>Eau de vie, whipped cream, lemon</i>	130
Clafoutis au pêche <i>Almond cake*, peach, vanilla ice-cream</i>	135
Madeleine <i>4 st Madeleine, mandel*</i>	115



If you have any allergies, please ask the staff

*All prices are in SEK*