

— U —  
**BISTRO V**  
DINE & WINE

## ENTRÉES

<b>STEAK TARTAR</b>	<b>125/210</b>
Råbiff, ägg, pepparrot, rödbetor, Dijonsenap, kapris, rödlök	
<b>MOULES MARINIÈRES ½</b>	<b>135</b>
Musslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök, chili, persilja. Serveras med bröd	
<b>CHÈVRE</b>	<b>130</b>
Gratinerad chèvre, betor, fikonmarmelad, mandel, brioche	
<b>SOUPE A L'OGINON</b>	<b>125</b>
Fransk löksoppa med baguette, gruyère	

## PLATS DE TÊTE

<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	<b>215</b>
Långkok av högre, champinjoner, lök, morot, rökt sidfläsk, potatispuré	
<b>MORUE</b>	<b>235</b>
Torskrygg, musselsås, rostade grönsaker, palsternackspuré	
<b>MOULES FRITES</b>	<b>198</b>
Musslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök, chili, persilja. Serveras med pommes	
<b>FILET PROVENCALE</b>	<b>265</b>
Oxfilet, stekt potatis, bacon, haricots verts, vitlökssmör	
<b>BISTRO BURGARE</b>	<b>185</b>
<i>160G/ VEGANSK BEYOND MEAT 113G</i> Högre, brioche, gruyère, rödlök, sallad, tomat, pommes, aioli	
<b>PORTABELLO</b>	<b>215</b>
Portabellosvamp, kikärter, rostade grönsaker och solrosfrön	

## FROMAGES ET DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>95</b>
<b>CHOKLADMOSSE</b>	<b>85</b>
Choklad, björnbär, chokladsmulor, kaffe	
<b>MILLE-FEUILLE</b>	<b>85</b>
Citron & timjan curd, hösthallon, hallonsorbet	
<b>VECKANS CHOKLADTRYFFEL</b>	<b>35</b>
<b>EN KULA VANILJGLASS</b>	<b>35</b>
<b>PLATEAU DE FROMAGE</b>	<b>35/bit</b>

1. Gruyère 2. Comté 3. Brie de meaux 4. Roquefort 5. Bleu d'Auvergne

Vid eventuella allergier, tala med personalen