

ENTRÉES

FÖRRÄTTER

STEAK TARTAR 125

Råbiff, ägg, pepparrot, rödbetor,
dijonsenap, kapris, rödlök

MOULES MARINIÈRES 135

Musslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök,
chili, persilja, serveras med bröd

ESCARGOTS..... 135

Sniglar, vitlök, citron, persilja, baguette

VELOUTÉ TOPINAMBOUR..... 125

Jordärtskockssoppa, rostad mandel,
kantareller

PLAT PRINCIPAL

VARMRÄTTER

STEAK TARTAR..... 210

Råbiff, ägg, pepparrot, rödbetor, dijon-
senap, kapris, rödlök, pommes frites

CONFIT DE CANARD225

Confiterat anklår, krämig polenta,
rostad pumpa, pumpakärnor, rödvinsås

BOUILLABAISSE225

Sydfransk fisk- och skaldjurssoppa,
blåmusslor, röding

MOULES FRITES198

Musslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök,
chili, persilja serveras med pommes

SALADE NIÇOISE 175

Sallad, tomat, kokt ägg, oliver,
anjovis, olivolja

FILÈT DE BOEUF 265

Halstrad oxfilé, haricots verts,
rödvinsås pommes frites.
Välj mellan: smör de Provencale
eller bearnaisesås

CHOU-FLEUR..... 215

Friterad blomkål, rostad purjolök,
svart tryffel, rotselleri

DESSERTS

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 95

Klassisk crème brûlée

MOUSSE AU CHOCOLAT 95

Kaffe, björnbär

PETIT CHOUX..... 95

Saltad kolacrème, hasselnötter, choklad

GLACE À LA VANILLE..... 35

En kula vaniljglass

TRUFFES AU CHOCOLAT 35

Veckans chokladtryffel

PLATEAU DE FROMAGE.... 35/bit

Fråga personalen om dagens ostar.