

PAS D'ART

ENTRÉES

STEAK TARTARE

RÅBIFF PÅ SVENSK KO MED LAGERBLADS-
MAJONNÄS, LUFTTORKAT OXHJÄRTA
& MIMOLETT

STEAK TARTAR ON SWEDISH COW WITH
BAY LEAF MAYONNAISE, AIR-DRIED
OX HEART & MIMOLETTE

145/255SEK

CHÈVRE "BRETON"

GETOSTKRÄM, SALTBAKADE
RÅMARINERADE BETOR, PINJENÖTTER,
BACKTIMJAN & SABLÉ KAKOR
GOATCHEESE CRÈME, ROASTED
RAW BEATS, PINENUTS, THYME &
SABLÉ COOKIES

145SEK

SOUP A L'OIGNON

KRÄMIG SILVERLÖKSSOPPA FRÅN
BRETANGE, GRÄDDE, CIDER &
BRIE-KRUTONG
CREAMY ONION SOUP, CIDER &
BRIE CROUTON

125SEK

CARCUTERIES MAISON

LOKALPRODUCERADE CHARKUTERIER,
SAUCISON SEC, BASTERMA, JAMBON CRU,
GRILLADE OLIVER & PICKLES
LOCALY PRODUCED CHARCUTERIES,
BEEF SALAMI, BASTERMA, PROSCIOUTTO,
GRILLED OLIVES & PICKLES

165SEK



SNACKS

OLIVES DE MÉDITERRANÉE

LIGURISKA OLIVER & OLIVOLJA
LIGURIAN BLACK OLIVES & OLIVE OIL

75SEK

COURGETTES FRITTES

FRITERAD ZUCCHINI, AÏOLI (VEGAN)
DEAPFRIED ZUCCHINI, AÏOLI (VEGAN)

95SEK

FROMAGE

COMTE OST, GRILLAT BRÖD OCH
PLOMMON MARMELAD
COMTE CHEESE, GRILLDE BREAD & PLUM
MARMELADE

95SEK

LES PLATS

ESCALOPPE DE SAUMON

GRILLAD REGNBÅGS LAX, GRÖN SPARRIS,
SPENATSALLAD, TOMATCONFIT,
CITRONETTE & AIOLI

GRILLED RAINBOW CHAR, GREEN
ASPARRAGUS, SPINACHSALAD, TOMATO
CONFIT, CITRONETTE & AIOLI

265SEK

PASTA "RAGOUT DE BEOUF"

FÄRSK PASTA, GROVMALET OXKÖTT
I MUSTIG VINSÅS, OLIVER & PARMESAN
FRESH PASTA, CHOPPED OXMEAT, WINE
SAUCE, OLIVES & PARMESAN

195SEK

STEAK FRITES

GRILLAD BIFF MED BEARNAISE, HARICOTS
VERTS MED VITLÖK OCH POMMES FRITES
GRILLED SIRLOIN STEAK WITH BÉARNAISE,
GARLIC FRIED GREEN BEANS & FRENCH FRIES

345SEK

PLAT·DU·JOUR



179SEK

KÖKET KOMPONERAR ÄVEN DAGLIGEN
UNIKA RÄTTER EFTER SÄSONG,
FRÅGA DIN SERVITÖR

THE KITCHEN ALSO COMPOSES
DAILY SEASONAL SPECIALS,
ASK YOUR WAITER

BOUILLABAISE GARNI

DEN KLASSISKA FIKSOPPAN FRÅN MARSEILLE
I VÅR TAPPNING MED MOSSLOR, TORSK, LAX,
POTATIS, ROUILLE & KRUTONGER
FISH SOUP WITH MUSSELS, COD, SALMON,
POTATOES, ROUILLE & CROUTONS

250SEK

SALAD NICOISE

INKOKT TONFISK, CRUDITEER, SVARTA OLIVER,
ÄGG, KRUTONG & SARDELLMAJONNÄS
MARINATED TUNA, CRUDITIES, OLIVES, EGG,
CROUTONS & ANCHOVY MAYONNAISE

235SEK

CANARD CONFIT

GRILLADE VÅRGRÖNSAKER, POTATISGRATÄNG,
MADEIRA SKY OCH GRÖNA OLIVER
DUCK CONFIT, GRILLED SPRING
VEGETABLES, POTATOE GRATIN, MADERIA
SAUCE AND GREEN OLIVES

235SEK

DESSERT

CREPES SUZETTE

SMÖRSTEKTA CRÊPES I APELSINKARAMELL
OCH LÄTTVISPAD GRÄDDE
BUTTER FRIED CRÊPES, ORANGECARAMEL
AND CRÈME CHATILLY

125SEK

CRÈME BRULEE

KLASSISK CRÈME BRULEE MED
BOURBON VANILJ
CLASSIC CRÈME BRULEE WITH
BOURBON VANILLA

105SEK

MOALEAUX AU CHOCOLAT

BAKAD CHOKLADMOUSSE, KROSSADE
VANILJDRÖMMAR OCH BLÅBÄRSGLOSS
BAKED CHOCOLAT MOUSSE, VANILLA
COOKIES AND BLUEBERRY ICE CREAM

125SEK

PATERIE DU JOUR

DAGENS BAKELSE
DAILY PASTRY

95SEK

LA GLACE

DAGENS GLASS ELLER SORBET
ICE CREAM OR SORBET OF THE DAY

45SEK



ENTRECÔTE PAS D'ART

450GR SVENSK KO, HÄNGMÖRAD 5 VECKOR
KAMPOT PEPPAR, KONFIT BAKADE
SMÅLÖKAR, VITLÖK, SÅS, FRITERAD
MANDELPOTATIS, SALLAD &
DIJONVINÄGRETT

450GR SWEDISH COW, DRY AGED 5 WEEKS
KAMPOTE PEPPER, CONFIED CHALLOTS,
GARLIC, MADERIA SAUCE, DEAPFRIED
FINGERLING POTATO, SALLAD&DIJON
VINAIGRETTE

795SEK/2PERS