

PAS D'ART

À LA CARTE
MÅNDAG-LÖRDAG

QUEL BORDEL

SNACKS ATT BÖRJA MED

GETOST "CLAFOUTIS"

Bakad fikon, valnötter
& honung
110

KIKÄRTS 'PANICE'

Grön harissa, sesam,
lime & mynta
85

"GOUGÈRES"

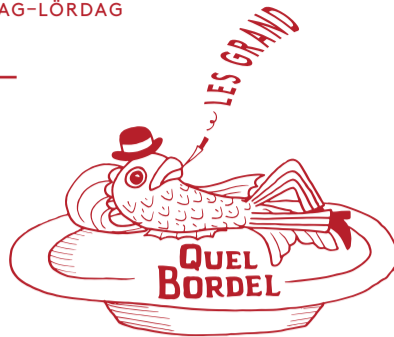
Tryffelcremè, parmesan &
gräslök
85

TONFISK "TARTARE"

Picklad gurka, sojadressing
& pepparrot
95

GRATINERAT OSTRON

Holladaise, picklad
Jalapeño & verbena
45/st



VÅR STORA SERVERING
AV SAMTLIGA SNACKS
FÖR 395

Veckans terrine med äpple,
ingefärsrelich & picklade senapsfrön
155

Pas D'arts urval franska ost med marmelad

Pas D'arts urval av fransk chark

Dagens ostron, silverlöks-
minionette & citron

LES ENTRÉES

FÖRRÄTTER ATT DELA

TOUR DE FRANCE

Franska charkuterier & ostar,
pickles & oliver
295

CALAMAR FRIT

Persillade, fänkålsaioli
& grillad citrus
165

TONFISK "TRANCHES"

Forellrom, hummer vinägrett
& charlottenlöksdressing
195

"TARTE FLAMBÉE"

Kalixlöjrom 20 gr, picklad purjolök,
smetana, Västerbottenost & dill
255

FRANSK LÖXSOPPA

Surdegsbröd, gruyère,
timjan & lagrad cider
155

PILGRIMSMUSSLA "BEURRE BLANC"

Kaviar, ingefära, polkabetor & sjökorall
195

"RACLETTE"

Ungbakad fransk mjukost 'Raclette'
bayonne skinka, crudités & grillad croissant
295/ för 2 personer

RÖDRÄKOR "CAFÈ DE PARIS"

Grillade argentinska rödräkor
tomat, vitlök, chili & persilja
215

OXBRINGA "STEAK TARTARE"

Halstrad råbiff, brynt smör, endive,
brioche & gravad äggula
190

LES PLATS

VARMRÄTTER

LINGUINI AU TRUFFE

Vitt vin, grädde, parmesan,
champangevinäger & färsk tryffel
325

À L'ORANGE

Knaperstekt bröst & lår av anka,
anklever & hasselnötscreme,
bakad lök & madeirasky
295

JORDÄRTSSKOCKA

Velouté, brysselkål, hyvlad Cantal,
ostronskivling & tryffel
275

"PARISARE"

Halstrad hängmörad oxbringa, ölkokt lök,
Dijonnaise, stekt ägg, tomat, krispsallad
& surdegsbröd
265

CHEF'S CHOICE

Kvällens utvalda steak
För 2 personer (45 min)
Béarnaise & mägsky
Två valfria sides
1.095

LA SALADE DE CE SOIR

Fråga din kypare
255

SALADE NIÇOISE

Stekt tonfisk 'nicoise' brytböror, saltorkad tomat,
tapenad, sardeller & citron
315

GRILLAD RYGGBIFF "PROVENCALE"

Karljohansvamp, rökt mägsky & kålskott
385

"BOUILLABAISSE"

Rimmad torsk, rotfruktsratatouille,
saffran, dragon, krutonger & rouille
325

KALVLÄGG "MIJOUTEUSE"

Tomatbräserverat kalvlägg, krispig
kronärtskocka, inkokt vitlök, apelsin & kalvmärg
290

"PORC FRITE"

Iberico kotlett, picklade betor, spenat,
citron & kapris smör, fänkålssky
295

SIDES

TILLBEHÖR

Potatis 'boulangere'
ölkokt lök & timjan
75

Krispig jordärtskocka,
velouté & cantal
75

Fransk bönsallad,
picklad lök & tomat
75

Potatispurè, brynt smör
& gräslök
75



Tryffelpommes,
Comté & gräslök
85

Béarnaise
Dragon, persilja
65

Bakade morötter, apelsin-
vinaigrette, rosmarin
& torkad ost
75

Fransk grönsallad, vinaigrette
65

LES DESSERTS

DESSERTER

TARTE TATIN

Höstäpple, Calvadosglass,
mandel & tagetes-
blomma
135

TARTELETTE AU CHOCOLAT

Chokladganache, smörkola,
miso, flingsalt
& havtornssorbet
135

CRÈME CARAMEL

Apelsin, mörk rom,
långpeppar
& vispad grädde
125

GLACE AU FOUR

Vanilj glass, inkokta
plommon, amaretto,
citronmaräng & stekt brioche
135

DAGENS SORBET

75

DAGENS GLASS

75

CHOKLADTRYFFEL

55

GRAND DESSERT

325/ för 2 personer

PAS D'ART

À LA CARTE
MONDAY-SATURDAY

QUEL BORDEL

SNACKS ATT BÖRJA MED

Figs clafoutie, wahnuts,
goatcheese, aged balsamic
110

Gratinated oysters,
hollandaise, pickled
jalapeno, dill
45

Tartar de thon, green oil,
lemon yoghurt
125



VÅR STORA SERVERING
AV SAMTLIGA SNACKS
395

Panisse, green harissa,
lemon yoghurt, mint
85

Gouchere, truffle creme,
parmesan, chives
85

Cheese of the day

Oyster of the day on ice with lemon
& minionette

Terrine of the week, apple & ginger
relish, pickled mustared seeds
155

Charkuteri of the day

LES ENTRÉES

FÖRRÄTTER ATT DELA

TOUR DE FRANCE

Pas Dart charkuteri of the with chefs sides
255

"TARTE FLAMBÉE"

Tart de flambe, Kalix roe 20g, smetrana,
crispy potato, dillsallad
255

"RACLETTE"

Oven baked Mont d Or, Pas Dart bread basket,
prociutto, pickels
295/For 2 people

CALAMAR FRIT

Deep fried carlamri with persilade, fennel aioli,
grilled lemon
155

FRENCH ONION SOUP

Sour dough bread, gryere,
thyme, aged cider
155

RED PRAWN "CAFE DE PARIS"

Grilled Argentin red prawn, "Cafe de Paris"
tomato, dill, pickled chili, sweet lemon
215

TUNA "TRANCHES"

Charlotte emolution, sesonal greens,
lobster vinagrette, trout roe
195

SCALLOPS

Caviar, burreblanc, ginger pickled beets
190

STEAK TARTARE

Searad steak tartar on dryed aged brisket,
pickled endives, egg, broiche
190

LES PLATS

VARMRÄTTER

LINGUINI À LA TRUFFE

Fresh linguini with freshly grated black
autumn truffle & gruyère cheese
325

CHEF'S CHOICE

Tonights steak
For 2 people (45 min)
Béarnaise & marrow
Two sides included
1.095

COEUR DE FILÉT PROVENCALE

Karljohansvamp, smoked marrow cloud & cabbage shoots
385

À L'ORANGE

Confit ducklegs "A lorange" baked onoin,
whalnuts, staranis
275

"BOUILLABAISSE"

Rimmed cod, root vegetable ratatouille,
saffron, tarragon, croutons & rouille
325

ARTICHOKE

Velouté, Brussels sprouts, grated Cantal,
oyster wedges & truffles
275

SALADE NIÇOISE

Searad tuna with mixed summer salad, tomato,
artichoke, green beans, egg, olive tapenade,
capers, citronette & sardines
310

VEAL

Tomato-braised veal leg, crispy
artichoke, cooked garlic, orange & veal marrow
290

"PARISARE

Searad beef brisket, beer-boiled onions, Dijonnaise, fried
egg, tomato, crisp salad, sourdough bread
325

LA SALADE DE CE SOIR

Ask your waiter about tonight's salad
255

"PORC FRITE"

Iberico cutlet, pickled beets, spinach,
lemon & caper butter, fennel cloud
295

SIDES

TILLBEHÖR

Potato bolangere,
beer cocked onion & thyme
75

Crispy Artichoke,
velouté & cantal
75

Pas Dart tryffel fries,
dill, comte
85

Baked seson carrots,
orangevinagrette,
dried feta cheese
75

French Bean Salad,
pickled onion & tomato
75

Potato purée,
browned butter
& chives
75

Béarnaise
tarragon & parsley
65

French green salad, vinaigrette
65

LES DESSERTS

DESSERTER

Apple tartartain, calvados
icecreme, almond, tegetes
flower
135

Choklet tart, miso caramel,
flake salt,
seabacktorn sobet
125

Creme caramel,
orange, long pepper,
dark ruhm
120

Glass a four, ginger plums,
amaretto, lemon marange,
dried brioch
130

Sorbet of the day
75

BonBon
55

Ice cream of the day
65

Grand dessert
325/for 2 people