

PAS D'ART

À LA CARTE MÅNDAG-SÖNDAG

SKALDJUR ATT BÖRJA MED

1/2 NYKOKT HUMMER

Dillsallad, aioli, citron,
smörstekt surdegsbröd.
1/2 st 325

FINE DE CLAIRE OSTRON

Bleksellerimignonette,
höstblomster.
1 st 35

FÄRSKA RÄKOR 250 G

Aioli, smörstekt surdegsbröd,
citron, dill.
215

SKALDJURSPLATAUE

Gratinerade havskräftor,
musslor, ½ hummer,
ostron med våra tillbehör.
795

HAVSKRÄFTOR FRÅN SMÖGEN

Ramslöksmajonnäs, chili,
fänkålscrudité, vitlök.
1 st 65



MARCONA MANDLAR

Krispiga och salta.
95

PROVENÇALSKA OLIVER

Lagerblad, apelsin, rosmarin,
chili, confiterad vitlök.
75

TRYFFELGOUGERE

Vispad färskost, comté,
gräslök.
95

SNACKS ATT BÖRJA MED

FRANSKA OSTAR

X 3
Äpple- och ingefärsmarmelad,
saltbakade kex, parmesanolja.
195

VECKANS CHARKUTERI

Pickels x 3, oliver, bakad ostcrème,
nybakad croissant.
195

LES ENTRÉES FÖRRÄTTER

CALAMAR FRIT

Romesco- och krondillscrème, gulbeta,
grön chili, grillad citron.
185

TONFISKTARTAR

Avokado, krispig sötpotatis, picklad gurka,
blomkål, havskräfts- och krondillsaioli.
185

KANTARELLTOAST

Surdegsbröd, ägg 63°C, dragon, gruyere,
färsk tryffel.
225

KALIX LÖJROM 30 G

Isad lök, egengjord smetana, rispad citron,
madelainer med brynt smör.
295

CHEVRE CHAUD

Fikon, balsamico, frisésallad,
honungsvinägrett, valnötter.
175

STEAK TARTAR

Handskuret eldat innanlår, jordärtskocka, brynt smör,
regnbågsrom, hasselnötter, buskkrasse.
Halv 195 / hel + pommes frites 310

LES PLATS VARMRÄTTER

SALLAD NIÇOISE

Färskpotatis, kronärtskocka, tonfiskdressing,
oliver, friterat ägg, körvel
315

SMÖRSTEKT HÖSTSVAMP

Crème Ninon, svartkål, lättvispad grädde,
friterad lök, färsk svart tryffel
285

SKALDJURSPASTA

Hummersås, grillad Argentinsk rödräka,
bläckfisk, parmesan, vitlök, chili.
325

MOULES MARINIÈRES

Schalottenlök, vitlök, vitt vin, grädde,
biffomat, färska örter, citrus, aioli.
235

HELGRILLAD GULDSPARID

Bouillabaisse-vinaigrette, syltad citrus,
mangold, tomat, vitlök, dragon.
275

LÄTTRIMMAD ÅNGAD PIGVAR

Picklade musslor, sjökorall, Pepparrots-
hollandaise, dill, spenat- och jalapeñodressing.
385

NATTBAKAT KNAPERSTEKT ANKLÅR

Svampravioli, brynt kycklingsky, halstrad anklever,
vattenkrasse.
310

SVENSK OXFILÉ PROVENÇAL

Brytböner, rostat vitlökssmör, persilja,
rökt kalvmärgsky.
355

BOEUF BOURGUIGNON

Hängmörade oxspjäll, rökt sidfläsk, bakad lök,
champinjonskott, persilja
295

SIDES TILLBEHÖR

UGNSROSTAD

JORDÄRTSKOCKA

Spenat- och jalapeñodressing,
pepparrotsgrädde.
85

FRANSK HÖSTSALLAD

Kronärtskocka, picklade
betor, senapsfrön.
75

TRYFFELPOMMES

Färsk tryffel, parmesan,
gräslök, pommes frites.
145

POTATISPURÉ

Brynt smör, grädde,
färska örter.
75

SMÖRSTEKT HÖSTSVAMP

Bakad steklök, gröna ärtor,
persilja.
95

TRYFFELAIOLI

Champagnevinäger,
riven tryffel.
55

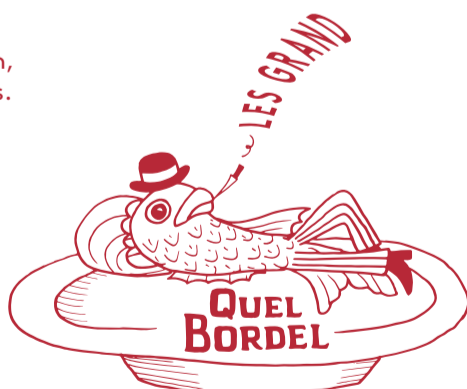
KALVSKY

MED RÖKT MÄRG

Timjan, vitlök
55

RAMSLÖKSCRÈME

Spenat, vitlök.
55



LES DESSERTS DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

Bergamott, apelsin,
bränt socker.
115

TARTE TATIN ÄPPLÉ

Mandelmassa, vaniljglass oxalisk,
calvados caramelle.
125

CHOKLADFONDANT

Körsbärssorbet, mjölkchoklad,
misokaramell, floxblomma.
135

KVÄLLENS GLASS, KVÄLLENS SORBET

55

CHOKLADTRYFFEL

1 st 40 / 3 st 99

PAS D'ART

À LA CARTE MONDAY-SUNDAY

SHELLFISH TO START WITH

FINE DE CLAIRE OYSTERS
Celery mignonette, autumn florals.
1pc 35

LANGOUSTINE FROM SMÖGEN
Garlic mayonnaise, chili, fennel crudité, garlic.
1pc 65

1/2 LOBSTER
Lobster aioli, dill salad, butter fried sourdough bread, lemon.
1/2 pc 325

SHELLFISH PLATEAU
Gratinated langoustine, mussels, ½ lobster, oysters with our accompaniments.
795



MARCONA ALMONDS
Crispy and salty.
95

OLIVES PROVENÇAL
Bay leaf, orange, rosemary, chili, confit garlic.
75

TRUFFLE GOUGERE
Whipped cream cheese, comté, chives.
95

FRENCH CHEESES X 3
Apple and ginger marmalade, salt baked crackers, parmesan oil.
195

CHARCUTERIES OF THE WEEK
Pickles x 3, olives, baked cheese crème, freshly baked croissant.
195

LES ENTRÉES STARTERS

CALAMAR FRIT
Romesco and dill crème, yellow beets, green chili, grilled lemon.
185

TUNA TARTARE
Crispy sweet potato, cauliflower, pickled cucumber, langoustine and dill aioli.
185

CHANTERELLE TOAST
Sourdough bread, egg 63°C, tarragon, gruyere, fresh truffle.
225

KALIX BLEAK ROE
Iced onion, homemade smetana, browned butter madeleines, lemon.
295

CHEVRE CHAUD
Figs, balsamico, frisé salad, honey vinaigrette, walnuts.
175

STEAK TARTAR
Seared hand-cut steak tartare, jerusalem artichoke, browned butter, hazelnuts, cress.
195

LES PLATS MAIN COURSES

SALAD NIÇOISE
New potatoes, jerusalem artichoke, tuna dressing, olives, fried egg, chervil.
315

BUTTER FRIED AUTUMN MUSHROOMS
Crème Ninon, black kale, grilled onion, lightly whipped cream, fresh black truffle.
285

SEAFOOD PASTA
Lobster sauce, squid, grilled red shrimp, parmesan, garlic, chili.
325

MOULES MARINIÈRES
Shallots, garlic, white wine, cream, tomato, fresh herbs, citrus, aioli.
235

GRILLED GILT-HEAD BREAM
Seafood vinaigrette, pickled citrus, tomato, garlic, tarragon.
275

LIGHTLY SALTED AND STEAMED TURBOT
Pickled mussels, samphire, horseradish cream, dill, spinach and jalapeño vinaigrette.
385

OVERNIGHT BAKED CRISPY DUCK LEG
Mushrooms ravioli, browned chicken sauce, seared foie gras, water cress.
310

VEAL ENTRECÔTE PROVENÇAL
Grilled veal entrecôte Provençale, french beans, roasted garlic butter, parsley, smoked marrow sauce.
325

BOEUF BOURGUIGNON
Dry aged beef ribs Bourguignon, champignon, spruce, smoked pork belly, baked onions, parsley.
275

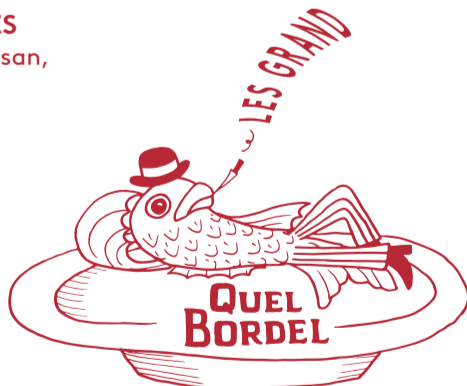
SIDES ACCOMPANIMENTS

ROASTED ARTICHOKE
Oven roasted jerusalem artichoke, spinach and jalapeño dressing, horseradish cream.
85

FRENCH AUTUMN SALLAD
Roasted artichoke, pickled beets, mustard seeds.
75

BLACK TRUFFLE FRIES
Fresh black truffle, parmesan, french fries, chives.
155

POTATO PURÉ
Browned butter, cream, chives.
75



BUTTER FRIED AUTUMN MUSHROOMS
Baked onions, green peas, parsley.
85

TRYFFLE AIOLI
Champagne vinegar, truffle paste.
55

VEAL- AND SMOKED MARROW SAUCE
Thyme, garlic.
55

WILD GARLIC CRÈME
Spenat, vitlök.
55

LES DESSERTS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Bergamott, orange, burnt sugar.
110

APPLE TARTE TATIN
Almond paste, calvados caramel, vanilla ice cream, oxalis.
125

CHOCOLATE FONDANT
Cherry sorbet, miso caramel, milk chocolate, flox floral.
135

ICE CREAM/ SORBET OF THE NIGHT
55

CHOCOLATE TRUFFLE
1pc 40 / 3pc 99