

## SNACKS

ATT DELA PÅ

### CHARCUTERIE DE LA SEMAINE

Köksmästarens charkbricka, pickles X3, oliver, bakad ostcrème, nybakad croissant.  
215

### GOUGÉRES Á LA TRUFFE

Tryffelkrustader, vispad färskost, comté, gräslök.  
105

### SÉLECTION DE FROMAGES

Franska ostar X3, äpple- och ingefärsarmelad, saltbakade kex, parmesanolja.  
195

### CHURROS DE POMME DE TERRE AMANDINE

Mandelpotatis churros, dillaioli, comté.  
125

### CROQUETTES DE CONFIT DE CANARD

Ankconfiterade croquettes, plummon- och tamarinddip, polkabetta, krispsallad.  
145

## LES ENTRÉES FÖRRÄTTER

### CUISSES DE GRENOUILLES FRITES

Grodllår från Rhône-Alpes, mangold jalapeñoemulsion, picklad lök, grillad lime.  
210

### TARTARE DE THON

Tonfisk tartar, avokado, krispig sötpotatis, picklad gurka, blomkål, havskräfts- och krondillsaioli.  
190

### TOAST A LA TRUFFE

Tryffeltoast, pocherat ägg, surdegsbröd, comté, färskriven svart tryffel, picklad jordärtskocka, höstkål.  
205

### KALIX LÖJROM 25G

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

### CHEVRE CHAUD

Getost, fikon, balsamico, frisésallad, valnötter honungsvinägrett.  
180

### TARTARE DE BOEUF

Råbiff på handskuret eldat innanlår, jordärtskocka, brynt smör, hasselnötter, buskkrasse.  
Halv 195 / Hel + pommes frites och höstsallad 325

## FRÅN HAVET

ATT BÖRJA MED

### FINE DE CLAIRE OSTRON

Bleksellerimignonette, höstblomster.  
1 st 35 / 3 st 95



## LES PLATS VARMRÄTTER

### SALADE NIÇOISE AU THON FRAIS

Nicoisesallad med färsk tonfisk, färskpotatis, kronärtsskocka, tonfiskdressing, oliver, friterat ägg, körvel.  
315

### BETTERAVES CUITES AU SEL

Saltbakade rödbetor, getfärskost, konfiterad citron, brynt smör, spenat, kanderade valnötter, krispig grönkål.  
275

### PATES AUX FRUITS DE MER

Hummersås, grillad Argentinsk rödräka, bläckfisk, parmesan, vitlök, chili.  
335

### SOLE GRILLÉE

Hellgrillad rödtunga, bouillabaisse-vinaigrette, syltad citrus, mangold, tomat, vitlök, dragon.  
295

### FLÉTAN PRÉ-SALÉ CUIT AU FOUR

Lättrimmad ångad hälleflundra, picklade musslor, sjökorall, dill, regnbågsrom, pepparrots-hollandaise, spenat- och jalapeñdressing.  
395

### BICHE GRILLÉE

Hjortinnanlår, smörstekta murklor, bakad rotselleri, viltsky, enbär, buskkrasse.  
310

### FILET DE BOEUF Á LA PROVENÇALE

Grillad Svensk oxfilé, brytbönor, rostat vitlökssmör, persilja, rökt kalvmärgsky.  
445

## SIDES

TILLBEHÖR

### PURÉE DE LA POMME DE TERRE

Potatispuré med brynt smör, grädde, färska örter.  
75

### SALADE FRANÇAISE

Fransk sallad, kronärtskocka, picklade betor, senapsfrön.  
75

### POMMES FRITES Á LA TRUFFE

Färsk tryffel, parmesan, gräslök, pommes frites.  
95

### BETTERAVES CUITES AU SEL

Getfärskost, konfiterad citron, brynt smör, spenat, krispig grönkål, kanderade valnötter.  
85

### POMMES FRITES

65

### AIOLI Á LA TRUFFE

Aioli med hampagnevinäger, riven tryffel.  
45

## LES DESSERTS DESSERTER

### CRÈME BRÛLÉE

Bergamott, apelsin, bränt socker.  
120

### FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant med körsbärssorbet, mjölkchoklad, misokaramell, floxblomma.  
145

### TARTE TATIN

Mandelmassa, vaniljglass oxalis, calvados caramelle, äpple.  
135

### LA GLACE DE SOIR / LE SORBET DU SOIR

Kvällens glass, kvällens sorbet  
75

### TRUFFLES AU CHOCOLAT

Chokladtryffel.  
1 st 45 / 3 st 99



## PAS D'ART

[ Pada:r ]

Step into Pas D'art, where two distinct worlds of flavor, fun, and flair await you. In La Galerie, the atmosphere is a lively French bistro with a playful twist. With mirrors, warm wood, and a dash of elegance, it's the perfect spot to sip on high-end cocktails crafted to perfection. From wednesday to friday, the energy is contagious, and on weekends, the music gets louder, the DJs take over, and the party keeps going until late. It's where vibrant drinks, unexpected performances, and a little bit of mischief collide.

In Le Salon, elegance reigns supreme with golden walls, hand-painted art, and impeccable French fine dining service. Here, the atmosphere is sophisticated, and every detail is designed for a memorable, refined experience.

Both venues offer the same delicious menu—French classics elevated with the finest Swedish ingredients. Whether you're here for fun or finesse, Pas D'Art has it all!

LA GALERIE  
MÅNDAG TILL SÖNDAG 15.00-SENT

PAS D'ART

## VINS AU VERRE VIN PÅ GLAS

### CHAMPAGNE

NV	MOËT & CHANDON IMPERIAL, ÉPERNAY, FRANKRIKE	205
NV	VEUVE CLICQUOT, REIMS, FRANKRIKE	255
NV	RUINART BLANC DE BLANCS, REIMS, FRANKRIKE	385
NV	NV MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ, REIMS, FRANKRIKE	350

### MOUSSERANDE VIN

NV	BADET CLEMENT FLEURAISSON, CÔTE D'OR, FRANKRIKE	145
2022	ALBERT DE CONTI PETILLANT NATUREL, BERGERAC, FRANKRIKE	160

### ROSÉ

VIN DE LA MAISON		135
2023	M DE MINUTY, PROVENCE, CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIKE	165
2022	WHISPERING ANGEL. CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIKE	165
2022	PEYRASOL CUVÉE DES COMMAND. CÔTES DE PROVENCE, FRANK.	175
2023	MINUTY PRESTIGE, CÔTES DE PROVENCE, FRANKRIKE	185

### VITT

VIN DE LA MAISON		135
2021	DELAS FRÈRES, VIOGNIER, RHÔNE, FRANKRIKE	145
2022	GUSTAVE LORENTZ RIESLING EVIDENCE, ALSACE, FRANCE	150
2022	DOPFF AU MOULIN, PINOT BLANC, ALSACE, FRANKRIKE	155
2023	LAURENT PERRAUD DOMAINE DE LA VINCONNIÈRE, LOIRE, FRANK.	155
2021	LAURENT MIQUEL CÔTE 228 CHARD. LANG.-ROUSSILLION. FRANK.	165
2022	DOMAINE CHAMPAULT SANCERRE CLOS DE ROY, LOIRE, FRANK.	180
2020	LOUIS MICHEL & FILS CHABLIS, CHABLIS, FRANKRIKE	205

### RÖTT

VIN DE LA MAISON		135
KVÄLLENS BORDEAUX		DAGSPRIS
2022	DOMAINE MÉRIEU CENT VISAGES CÔT, LOIRE, FRANKRIKE	150
2021	DUGOIS TRIAS TROUSSEAU, JURA, FRANKRIKE	160
2021	CHAUME-ARNAUD CÔTES DU RHÔNE, RHONE, FRANKRIKE	165
2021	TRIENNES LES AURÉLIENS ROUGE, IGP MÉDITERRANÉE, FRANK.	170
2021	DOMAINE DU VIEUX TÉLÉGRAPHE LE PIGEOULET, IGP MÉDIT. FRANK.	185
2022	NUILTON-BEAUNOY CÔTE D'OR PINOT NOIR, BOURGOGNE, FRANK.	185
2022	J.L CHAVE SELECTION OFFERUS, RHONE, FRANKRIKE	195

La GALERIE

PAS D'ART