

LE RELAIS DE LA GARE

Un Hommage à L'Entrecôte

Menu

Le plat de La Gare

Sirloin/Steak	140 gr	255 sek
Sirloin/Steak	180 gr	315 sek
Poulet/Chicken		235 sek
Retour de morue/Cod back		255 sek
Végétarien/Vegetarian		255 sek

All served with our unique sauce, a salad with walnuts and dijonnaise. Choose French fries or fried haricot verts.

**Entrecote Café de Paris
avec le fameux beurre aux herbes • 250 gr • 375 sek**

Served with classic herb butter, salad with walnuts, dijonnaise and French fries

Un classics

Plat du apéro • 145 sek

Appetizer plate / Cheese and charcuterie plate

Escargots au Provencale • 160 sek

Snails with garlic

Soupe à l'oignon • 1/2 149 sek • 1/1 179 sek

Onion soup

Salade de chèvre chaud • 1/2 125 sek • 1/1 195 sek

Oven-warm chèvre with seasonal salad and walnuts

Steak Tartar Classic • 90 gr 175 sek • 160 gr 285 sek

Steak Tartar with classic sides • 160 gr including French fries

Croque Monsieur • 189 sek

Ham, Gruyère, Dijon mustard and salad on sourdough bread. Veg alternative: Gruyère, beets, tomatoes and salad on sourdough bread

Chou-fleur rôti avec légumes-racines de saison, pistou à l'aneth et citron grillé • 205 sek

Baked cauliflower with seasonal root vegetables, dill pistou and grilled lemon

Club Sandwich • 225 sek

Chicken, bacon, lettuce, tomato, onion and mayonnaise served with French fries

Desserts

Tarte tatin avec une boule de glace • 125 sek

French apple cake with ice cream

Crème brûlée • 115 sek

Crème brûlée

Fondant au chocolat maison avec une boule de glace • 125 sek

Chocolate fondant with ice cream

Deux macarons • 65 sek

Two macarons

Sorbet au citron • 61 sek

Lemon sorbet

Fromage du Jour

Brie de Meaux • 65 sek

Gruyère réserve • 65 sek

The secret ingredient

PARIS 1967. SWEDEN 2013. RETURNING TO A CLASSIC FRENCH BISTRO. WHERE ONE PULLED OUT A CHAIR, SAT DOWN AND WAS AMONG FRIENDS. A TAVERN WHERE THE TABLE WAS SET WITHOUT LINEN, FOOD SHARED AND SECONDS WERE TAKEN. WITH A FAMILIAR FEELING AND THE FRENCH PRIDE AND SIMPLICITY AS ITS BACKBONE. A HOMAGE TO THE SMALL SIMPLE TAVERN FROM THE PAST. WHERE THE CONVERSATIONS WERE AS LONG AND WINDING AS A PARISIAN ALLEY. A BISTRO FOR EVERYONE. THE WAY IT WAS BACK IN 1967.

Fråga personalen om allergener eller allergier.
Ask the staff about allergens or allergies.

LE RELAIS DE LA GARE

Un Hommage à L'Entrecôte

Menu

Le plat de La Gare

Sirloin/Ryggbiff	140 gr	255 sek
Sirloin/Ryggbiff	180 gr	315 sek
Poulet/Kyckling		235 sek
Retour de morue/Torskrygg		255 sek
Végétarien/Vegetariskt		255 sek

Serveras med vår unika sås, sallad med valnötter och dijonnaise. Välj mellan pommes frites eller haricot verts.

Entrecote Café de Paris avec le fameux beurre aux herbes • 250 gr • 375 sek

Serveras med klassiskt örtsmör, sallad med valnötter, dijonnaise och pommes frites

Un classics

Plat du apéro • 145 sek

Aperotallrik/ Ost-och charktallrik

Escargots au Provencale • 160 sek

Sniglar i vitlök

Soupe à l'oignon • 1/2 149 sek • 1/1 179 sek

Löksoppa

Salade de chèvre chaud • 1/2 125 sek • 1/1 195 sek

Ugnsvarm chèvre med säsongens sallad och valnötter

Steak Tartar Classic • 90 gr 175 sek • 160 gr 285 sek

Råbiff med klassiska tillbehör • 160gr inkluderar pommes frites

Croque Monsieur • 189 sek

Skinka, Gruyère, dijonsenap och sallad på suregsbröd, Veg alt: Gruyère, rödbetor, tomat och sallad på surdegsbröd

Chou-fleur rôti avec légumes-racines de saison, pistou à l'aneth et citron grillé • 205 sek

Bakad blomkål med säsongens rotfrukter, dillpistou och grillad citron

Club Sandwich • 225 sek

Kyckling, bacon, sallad, tomat, lök och majonnäs, serveras med pommes frites

Desserts

Tarte tatin avec une boule de glace • 125 sek

Fransk äppelkaka med glass

Crème Brûlée • 115 sek

Crème Brûlée

Fondant au chocolat maison avec une boule de glace • 125 sek

Chokladfondant med glass

Deux macarons • 65 sek

Två Macarons

Sorbet au citron • 61 sek

Citronsorbet

Fromage du Jour

Brie de Meaux • 65 sek

Gruyère réserve • 65 sek

The secret ingredient

PARIS 1967. SVERIGE 2013. ATT ÅTERVÄNDA TILL EN KLASSISK FRANSK BISTRO. DÄR MAN DROG UT EN STOL, SLOG SIG NED OCH VAR BLAND VÄNNER. EN KROG DÄR MAN DUKADE DIREKT PÅ BORDET, DELADE, TOG OM. MED EN FAMILJÄR KÄNSLA OCH DEN FRANSKA STOLTHETEN OCH ENKELHETEN SOM RYGGGRAD. EN HOMMAGE TILL DEN LILLA ENKLA KROGEN FRÅN FÖRR. DÄR SAMTALEN VAR LIKA LÅNGA OCH VINDLANDE SOM PARISISKA BAKGATOR. EN BISTRO FÖR ALLA. SÅ SOM DET VAR 1967.

Fråga personalen om allergener eller allergier.
Ask the staff about allergens or allergies.