

PLATEAU DE

CHARCUTERIE

URVAL AV VÅRA CHARKUTERIER, TAPENADER
MED LEVAINBRÖD OCH INLAGDA GRÖNSAKER.

PLATEAU DU BISTRO

DET LILLA URVALET - 149 kr.

PLATEAU DU TRIOMPHE MELLANSTORT

URVAL - 199 kr.

PLATEAU D´ EIFFEL

STORSLAGET SOM EIFFEL SJÄLV - 269 kr.

LE PAIN

Français

BISTRO BAR CAFÉ

Une expérience de pur plaisir

TF

Huîtres

OSTRON MED FRANSKA
KLASSISKA TILLBEHÖR

29 kr/st. - 149 kr/6st. - 279 kr/12st.

Assortiment
de fromages

OSTBITAR I SÄRSKILT URVAL

HALV 99 KR / HEL 179 KR

FÖRRÄTTER ENTRÉES STARTERS STEAK TARTARE Fransk råbiff av oxfilé med dijonsenap, kapris, rödbeta, äggula och färskriven pepparrot och bröd (med pommes frites till hel). Halv 189kr / Hel 269kr. TOAST NORDIQUE Löjromstost, smörstekt brioche, rödlök och smetana - 249 kr. CHÈVRE CHAUD Honungsgratinerad getost på lantbröd, serveras med husets nötmix och roquette - 149 kr. ÉCREVISSES GRATINÉES Havskräftor gratinerade med smör, vitlök, färska örter, citron och fänkål, serveras med färskt bröd och aioli - 169 kr. CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ Carpaccio av gravad oxfilé med dijoncrème, kapris, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter samt rucicola toppat med tryffelolja - 189 kr.	HUVUDRÄTTER PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES Viandes KÖTT/MEAT CANARD À L'ORANGE Konfiterad krispigt anklår på en sötpotatispuré, ljummen primörsallad smaksatt med saffran till detta kommer en klassisk apelsinsås. - 269 BOEUF BOURGUIGNON Rökt sidfläsk, champinjoner, rödvinsås, potatis-selleripuré - 249 kr COQ AU VIN DE MAISON Hel vitlöksbräserad vår kyckling med timjan serveras med säsongens primörer, rotfrukter samt tryffelmos - 249 kr Poissons FISK/FISH FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE Havskräftor och musslor frästa i chili, vitlöksolja samt vårlök, serveras med grillat surdegbröd - 339 kr. Enbart havskräftor - 379 kr MOULES FRITES Vinkokta blåmusslor med aioli och pommes frites - 229 kr. POISSON GRILLÉ DU JOUR Vår utvalda fisk grillad med örter och citron - 289 kr.	SALADES & SANDWICHES SANDWICH AU BOEUF DU BISTRO Steak sandwich med ryggbiff serverat på grillat surdegbröd, dijonsenap, pepparrotkräm, tomat, och husets potatiships - 255 KR. SANDWICH AUX CREVETTES Handskalade räkor på rågröd med fransk majonnäsblandning - 259 KR. SALADE NAPOLEÓN Grillat majs kycklingsbröst, rostad bacon, parmesan, örter, krutonger och mixsallad - 189 KR. SALADE DE CHÈVRE DU BISTRO Getost, fransk honung, soltorkade tomater, nötmix, fikon och krispsallad - 179 KR. Végétarien KÖKETS VEGETARISKA VAL - 189 kr. Vänligen efterfråga vegetariska alternativ. Barnmeny TILL ALLA VÅRA YNGRE GOURMANDER ERBJUDER VI EN SPECIALKOMPONERAD MENY. Miniburgare med pommes frites och glasspinne - 85 kr. Köttfärssås med spaghetti och glasspinne - 85 kr.
---	--	---

Le Grill

PÅ LE GRILL KOLGRILLAR VI MATEN PRECIS SOM DEN FRANSKA KÖKSTRADITIONEN KRÄVER. ATT SÄGA ATT GRILLSMAKEN BLIR MAGNIFIQUE ÄR EN UNDERDRIFT - BON APPETIT!

OXFILÉ	349 KR	VÄLJ EN SÅS OCH ETT TILLBEHÖR. Sauces: RÖDVINSSÅS BÉARNAISESÅS PEPPARSÅS ÖRTSMÖR Accompagnements: POMMES FRITES BISTRONS POTATISGRATÄNG TOMAT- OCH LÖKSALLAD MAJSKOLV BAKAD POTATIS MED ÖRTSMÖR GRILLADE GRÖNSAKER MIXAD GRÖNSALLAD Extra tillbehör kan erhållas för 35 kr styck.
ENTRECÔTE	279 KR	
RYGGBIFF	289 KR	
GRILLSPETT	289 KR	
LAMMRACK	289 KR	
MAJSKYCKLING	189 KR	
GRILLMIX	319 KR	
Flera smakprov av det bästa från kolgrillen: majs kyckling, lammracks och ryggbiff. Välj därtill ut två såser och ett tillbehör.		

LE HAMBOURGEOIS

Mald högrev, husets grillade briochebröd, bacon, gruyère ost, tryffelaioli och inlagd gurka. Serveras med pommes frites - 219 kr.

LE HAMBOURGEOIS ROYAL

Grillad ryggbiff skivad, med husets grillade briochebröd, tryffelaioli, tomat, sallad och inlagd gurka. Serveras med pommes frites - 249 kr.

DESSERTS

MACARON FUSION

Vaniljglass och grädde toppas med säsongens macarons samt bär - 149 kr.

CRÈME BRULÉE CLASSIQUE

Casonadsocker, färsk vanilj och färska bär - 95 kr.

FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant varvad med chokladcrunch, till detta serveras en vit chokladparfait med karamelliserade nötter och en bärkompott - 119 kr.

SORBET FAIT MAISON

Serveras med macarons & färska bär. - 99 kr

LE GRAND DESSERT

Ett stort urval av kockens desserter - 199 kr.