

LES APÉRITIFS

PERFEKT
ATT DELA!

FRANSKA SMÅRÄTTER

HUÎTRES.....40 KR/ST
Fine de claire, färsk citron och mignonette.

HUÎTRES GRATINÉES50 KR/ST
Gratinerade ostron med beurre blanc, pastis och pain de mie.

TOUR DE FRANCE 345 KR
Ost och chark från våra franska favoritregioner. Serveras med picklat, smör och levain. Perfekt att dela.

MERGUEZ LA CIOTAT 75 KR
Kryddkorv, stekt lök, dijon och harissamajonnäs i mjuk baguette. Storfavorit bland franska boulespelare.

MADAME CANARD 125 KR
Smörstekt levain, Comté, dijon, surkål och rökt ankbröst.

BETTERAVES VEG 115 KR
Saltbakade betor med brynt smör, krutonger, ost och sallad.

BRUXELLES VEG..... 75 KR
Friterad brysselkål med harissamajonnäs.

CROQUETTES VEG85 KR
Fyllda med chèvre och brynt lök. Dippas i gräslökscreme.

CAMEMBERT RÔTI VEG..... 135 KR
Varm och krämig camembert, honung, rosmarin, krutonger. Smaken av Nor(mmm...)andie.

CHOU RÔTI VEG..... 115 KR
Rostad syrlig spetskål med krispig bakad ost, citron, chili och solros.

*De flesta vegetariska rätter går att få veganska.
Fråga oss gärna!*

POMMES FRITES.....65 KR
Krispiga och salta. Serveras med aïoli.

OLIVE PROVENÇALE.....45 KR
Marinerade i vitlök, chili och rosmarin.

CHIPS55 KR
Franska gourmetchips med ostsmak.

MARCONAMANDLAR..... 75 KR
Världens godaste mandlar, rostade med havssalt.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE95 KR
Klassisk vanilj och krispig karamell.

TARTE TATIN COLLAPSE..... 125 KR
Smördeg med äpple, päron, bränt socker och havssalt. Serveras med chantillykräm och panna cotta au caramel.

BARN UPP TILL 13 ÅR ÄTER OCH SPELAR FÖR HALVA PRISET.

*Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.
Med reservation för ändringar.*

LES APÉRITIFS

PERFECT
FOR SHARING!

FRENCH SMALL DISHES

HUÎTRES.....40 KR/EACH
Fine de claire, fresh lemon and mignonette.

HUÎTRES GRATINÉES50 KR/EACH
*Gratinated oysters with beurre blanc, pastis
and Pain de mie.*

TOUR DE FRANCE 345 KR
*Cheese and charcuterie from our favourite regions
of France. Served with pickles, butter, and levain.
A very shareable dish.*

MERGUEZ LA CIOTAT 75 KR
*Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo
in a soft baguette. A huge favorite among
French pétanque players.*

MADAME CANARD 125 KR
*Butter fried levain, Comté, dijon mustard, sauerkraut,
smoked duck breast.*

BETTERAVES VEG 115 KR
*Salt baked beets with browned butter, croutons,
cheese and salad.*

BRUXELLES VEG 75 KR
Deep-fried Brussel sprouts, harissa mayonnaise.

CROQUETTES VEG85 KR
*Filled with goat cheese and browned onions.
Chive crème dip.*

CAMEMBERT RÔTI VEG 135 KR
*Baked Camembert - warm, and creamy. Honey,
rosemary, croutons. Vive la Normandie!*

CHOU RÔTI VEG 115 KR
*Roasted pointed cabbage, with crispy baked cheese,
chili, lemon and sunflower.*

Most of our vegetarian dishes can be made vegan. Ask us!

FRENCH FRIES.....65 KR
Crispy, salty and served with aioli.

OLIVE PROVENÇALE.....45 KR
Marinated in garlic, chili and rosemary.

CHIPS 55 KR
French gourmet chips, cheese flavored.

MARCONA ALMONDS..... 75 KR
The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE95 KR
Classic vanilla and crispy caramel.

TARTE TATIN COLLAPSE 125 KR
*Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and
sea salt. Served with chantilly cream and panna cotta
au caramel.*

KIDS UP TO 13 EAT AND PLAY FOR HALF THE PRICE.

*If you are allergic, ask us about the ingredients.
Subject to change.*