

---

# BISTRO

---

(MELLANRÄTTER)



BISTROSALLAD - 159

Krispig sallad, gröna sojaböner, dinkel, harricot vertes, sugarsnaps, salladslök, rödkål, granatäppelkärnor, citronyoghurt (vegetarisk - kan fås vegan)

---

BISTRO SALLAD MED SOTAD TONFISK - 249

---

VEGO CHEESE BURGER - 194

Burgare på veganfärs, Gruyereost, briochebröd, parmesan- & tryffeldressing, pommes frites (vegetarisk - kan fås vegan)

---

SKAGENTOAST - 154/239

Räkor, kräftor- och kallrökt lax, löjrom, smörstekt bröd  
Liten portion / stor portion

---

RÄKSMÖRGÅS - 194

200g (c:a) handskalade räkor, grillat bröd, romansallad, majonnäs, ruccolaioli, ägg, citron

---

MOULES FRITES "CREAM" - 179/259

Blåmusslor kokta i vitvin, vitlök och grädde, pommes frites, majonnäs  
Liten portion / stor portion

---

HAVSKRÄFTOR - 199/359

Gratinerade i vitlök- & fänkålsmör, serveras med grillat surdegsbröd  
Liten portion 200g / stor portion 400g

---

RÄKLÅDA - 199

400g räkor med skal, citron, rostat bröd, aioli, chilicrème

---

ROYALE CHEESE BURGER - 194

Burgare på 100% nötfärs av högreav & bringa, gruyereost, bayonneskinka, briochebröd, pommes frites, majonnäs

---

DELITALLRIK - 265

Cecina De Leon (lufttorkad/rökt biff), Vildsvinssalami, Cabacero de lomo (lufttorkad pimentónkryddad fläskkarré), Merguez (färskorv av lamm), Parmigiano-Reggiano 24 månader, Buffelcamembert (vitmögel krämig), Il Pizzino (kittost typ Taleggio), tomatmarmelad, frukt- & nötbröd, kumminknäcke, Marconamandlar, oliver, olivolja.

Passar att dela

---

# TARTE FLAMBÉE

---

(PIZZA PÅ FRANSKA)

Bondpizza från Alsace som bakas på tunn deg med crème fraîche i stället för tomatsås. Passar att dela

SIDFLÄSK - 175

Stekt rökt sidfläsk, silverlök, Gruyereost

---

GETOST - 175

Chevréost, rödbetor, picklad rödlök, honung, valnötter, ruccola (vegetarisk)

---

LÖJROM - 265

Gruyereost, efter gratinering toppad med löjrom (c:a 50 gr), västerbottenost, rödlök och smetana

---

# FRUITS DE MER

---

(SKALDJUR)

Skaldjur är ibland svåra att få tag på och för att vara säkra på att få t.ex. färsk hummer så rekommenderas förbeställning.

OSTRONPLATÅ - 385

5 Fine de Claire, 5 Fine de Normandie

---

OSTRON - 45 (Pris per styck)

Fine de Normandie No°3

Fine de Claire No°3

---

1 KG SKALDJURSPLATÅ - 695

250g havskräftor, 2 Fine de Claire n°3, 1 Fine de Normandie n°3, 250g räkor, 250g blåmusslor, aioli, chilicrème, charlottenlöks-vimäger, rostat bröd

---

HUMMER, 500 G - 475

Vill du lägga hummer på skaldjursplatån går den bra att dela på två

---

RÄKLÅDA - 199

400g räkor med skal, citron, rostat bröd, aioli, chilicrème

---

# HORS D'ŒUVRE

---

## (FÖRRÄTTER)

### VEGO SKAGEN - 155

Tofu, dill, rödlök, tångkaviar, citron, veganskt toastbröd  
(vegetarisk - kan fås vegan)

---

### RAW - 179

Rödbetor, surkål, kapris, rödlök, potatischips, äggcrème, senapscrème  
(vegetarisk - kan fås vegan)

---

### LAXTARTAR - 169

\*\*\*Tartar på lax smaksatt med lime, chilifrukt, sesam

---

### SKAGENTOAST - 155

Räkor, kräftor, kallrökt lax, löjrom, smörstekt bröd

---

### PILGRIMSMUSSLOR - 179

Halstrade med jordärtskockscrème, baconvierge, laxrom

---

### HAVSKRÄFTOR - 199

Gratinerade i vitlök- & fänkålssmör, serveras med grillat bröd

---

### RÅBIFF - 189

Skuren på biff från Lillegården, picklad rödlök, picklade senapsfrön,  
potatischips, äggcrème, tryffelmajonnäs

---

### CHARKTALLRIK - 175

Cecina De Leon (lufttorkad/rökt biff), Vildsvinssalami, Cabacero de lomo  
(lufttorkad pimentónkryddad fläskkarré), Merguez (färskorv av lamm),  
Parmigiano-Reggiano 24månader, Marcona mandlar, oliver, olivolja.

---

# PLAT

---

(VARMRÄTTER)

## **PLAT LE CHEF - Köket rekommenderar**

Köket komponerar en rätt som håller de svenska / franska traditionerna.  
Rätten byt med några dagars mellanrum och vi reserverar oss för att den tar slut.

### VEGO STEAK FRITES - 249

Nöt- & svampbiff, tomatsallad, grillad färsklök, grön sparris,  
bearnaisesås, pommes frites (vegetarisk - kan fås vegan)

---

### VEGO CHEESE BURGER - 194

Veganfärs, Gruyereost, briochebröd, parmesan- & tryffel-dressing, pommes  
frites (vegetarisk - kan fås vegan)

---

### BOUILLABAISSE - 279

Klassisk fiskgryta med torsk, lax, räkor, blåmusslor, havskräfta,  
saffran, tomat, vitlök. Serveras med grillat bröd och aioli

---

### KUMMEL - 239

Halstrad Kummelrygg, blåmusselsås, fänkål, morot, färskpotatis

---

### HÄLLEFLUNDRA - 329

Halstrad Hälleflundra, sparrisrisotto, ramslökscoulis, primörer

---

### COQ AU VIN BLANC - 269

På Bosarpyckling med rökt sidfläsk, champinjoner, steklök, potatispuré

---

### LAMM - 269

12 timmar långkok på lammstek, lammkorv, rödvinssås,  
primörer, örtpotatispuré

---

### RÅBIFF - 279

Skuren på biff från Lillegården, picklad rödlök, picklade senapsfrön,  
potatiships, äggcrème, tryffelmajonnäs, pommes frites

---

### PEPPARSTEK - 339

Oxfilé från Lillegården, sås på tre sorters peppar, "brända" körsbärs-  
tomater, pancettalindad grön sparris, pommes frites

---

# APRÉS DINER

---

## (DESSERTER)

MACARON - 35

Baileys, Nutella, Jordgubb (Vegan)  
Perfekt till kaffet

---

TARTELETTE - 65

Citron och maräng

---

CRÈME BRÛLÉE - 89

Lime- och myntamarinerade jordgubbar

---

CHOKLADFONDANT - 89

Serveras med färska hallon, vispad grädde

---

PANNACOTTA - 89

Vit chokladpannacotta, passionsfruktsgelé,  
savoiardkex, färska bär

---

"MARÄNGSVISS" - 89

Societéns variant

Italiensk maräng, rostad vit choklad, chokladsås, vaniljglass, banangrädde.

---

SORBET - 89

Jordgubbssorbet, jordgubbscrème, färska jordgubbar, maräng (vegan)

---

# JACK et CHARLIE

---

## (BARNMENY)

JUNIORSPETT - 95

Friterad kyckling på spett, pommes frites, favoritdressing

---

KIDS FILET - 135

Grillad fläskfilémedaljong, bearnaisesås, pommes frites

---

CRÊPES NUTELLA - 75

2 pannkakor, Nutella och fruktsallad