

BISTRO

PLAT LE CHEF
Se under varmrätter

GRILLAD, NATTBAKAD ROTSELLERI (VEG) - 199

Tomatsallad, grillad färsklök, grön sparris, bearnaisesås, pommes chateau

BRÖD & SMÖR

3 sorters bröd

Beurre Demi-Sel

40 per kuvert

ROSTAD BLOMKÅL (VEG) - 225

Confiterad morot, ratatouille, grillad citron och friterad färskpotatis

SKAGENTOAST - 169/245

Räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, smörstekt toastbröd

Liten portion / stor portion

MOULES FRITES "CREME" - 235

Blåmusslor kokta i vitvin, vitlök och grädde, pommes frites, majonnäs

BOUILLABAISSE - 285

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

HAVSKRÄFTOR - 225/365

Gratinerade i vitlök- & fänkålsmör, serveras med rostat bröd.

Liten portion 200g / stor portion 400g

RÅBIFF - 279

Grovmalen biff från Lillegården, picklade senapsfrön, tryffelmajonnäs, ruccolasallad, parmesanost, pommes allumettes, gräslök, pommes frites

ROYALE CHEESE BURGER - 225

200g nötfärs av högrev & bringa, gruyereost, rökt sidfläsk, sallad, lök, briochebröd, parmesan- och tryffelmajonnäs, pommes frites

CHARK OCH OST - 199

3 sorters chark, 2 ostar, tomatmarmelad, honung, grön tapenade, fröknäcke

PIZZA PÅ FRANSKA - TARTE FLAMBÉE

Pizza från Alsace som bakas på tunn deg med crème fraiche istället för tomatsås. Serveras i små bitar på en planka och perfekt att dela!

SIDFLÄSK - 179

Stekt rökt sidfläsk, silverlök, Gruyereost

GETOST & RÖDBETOR (VEG) - 179

Chevréost, rödbetor, honung, valnötter, ruccola, Gruyereost

LÖJROM - 275

Gratinerad med Gruyereost, toppad med löjrom (50g.), västerbottenost, rödlök, smetana, citron, dill, gräslök

SKALDJUR - FRUITS DE MER

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

1 KG SKALDJURSPLATÅ - 725

250g havskräftor, 3 st Fine de Claire, 250g räkor, 250g blåmusslor, kammusslor, Champagne-vinägrette med schalottenlök, tryffelmajonnäs, aioli, Rhode Island, rostat bröd

HUMMER, 500 G - 495 (endast på förbeställning v.33 & 34)

Vill du lägga hummer på skaldjursplatån går den bra att dela

OSTRONPLATÅ - 375

10 Fine de Claire-ostron, champagne-vinägrette med schalottenlök, citron

OSTRON - Pris per styck - 45

Fine de Claire, champagne-vinägrette med schalottenlök, citron

JACK et CHARLIE - KIDS MENU

JUNIORSPETT - 119

Friterat kycklingspett, pommes frites, favoritdressing

KIDS FILET - 159

Grillad oxfilémedaljong, bearnaisesås, pommes frites

CRÊPES NUTELLA - 79

Två pannkakor, Nutella och fruktsallad

FÖRRÄTTER - HORS D'ŒUVRE

VEGGO SKAGEN (VEG) - 159

Tofu, dill, rödlök, vegansk majonnäs, citron, tångkaviar, olivoljestekt toastbröd

RÅSTEKT GRÖN SPARRIS (VEG) - 159

Bakad körsbärstomat, babyspenat, ruccola, valnötter, rädisor, fransk vinägrett

HUMMERSOPPA - 189

Krämig cognacssmaksatt soppa serverad på skaldjursmousseline

HALSTRADE PILGRIMSMUSSLOR - 179

Ostronemulsion, citronsyrad champinjon med havssalt, gräslök, laxrom

SKAGENTOAST - 169

Räkor, majonnäs, dill, citron, löjrom, smörstekt toastbröd

HAVSKRÄFTOR - 225

Gratinerade i vitlök- & fänkålssmör, serveras med rostad bröd

RÅBIFF - 189

Grovmalen biff från Lillegården, picklade senapsfrön, tryffelmajonnäs, ruccolasallad, parmesanost, pommes allumettes, gräslök

CHARK OCH OST - 199

3 sorters chark, 2 ostar, tomatmarmelad, honung, grön tapenade, fröknäcke

BRÖD & SMÖR
3 sorters bröd
Beurre Demi-Sel
40 per kuvert

HUVUDRÄTTER - PLAT

PLAT LE CHEF - Köket rekommenderar (v.28-33)

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.

GRILLAD, NATTBAKAD ROTSELLERI (VEG) - 199

Tomatsallad, grillad färsklök, grön sparris, bearnaisesås, pommes chateau

ROSTAD BLOMKÅL (VEG) - 225

Confiterad morot, ratatouille, grillad citron och friterad färskpotatis

BOUILLABAISSE - 285

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

HALSTRAD LAX - 275

Halstrad Auroralax, sparrisrisotto, gremolataolja, primörer.

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG - 295

Smörstekt torskrygg, champagnesås, ragu på fänkål, champinjon, morot, färskpotatis.

COQ AU VIN BLANC - 275

Tryffel- och spenatfärserad kyckling med rökt sidfläsk, champinjoner, steklök, vitvin- och gräddbräserverad potatis

RÅBIFF - 279

Grovmalen biff från Lillegården, picklade senapsfrön, tryffelmajonnäs, ruccolasallad, parmesanost, pommes allumettes, gräslök, pommes frites

GRILLAD ENTRECÔTE - 335

Hängmörad från Lillegården, tomatsallad, grillad färsklök, grön sparris, bearnaisesås, pommes chateau

PEPPARSTEK - 365

Oxfile från Lillegården, rostad vitpeppar, konjaksås, baconsauterade haricots verts, bakade körsbärstomater, pommes fondant

DESSERTER - APRÉS DINER

GATEAU AU CHOCOLAT - 109

Browniebotten, mörk chokladganache, lemoncurd, maräng

CRÈME BRÛLÉE - 99

Crème Brûlée, björnbärssorbet, färska bär

CHOKLADMOUSSE - 119

Vit chokladmousse, färska hallon, matchapulver, hallonsorbet, chokladsmulor

JORDGUBBAR & RABARBER - 119

Jordgubbssorbet, vaniljsyltade rabarber, crunch, färska jordgubbar, maräng

ROQUEFORTOST - 99

Blåmögelost, tomatmarmelad, fröknäcke, frukt