

## HORS D'OEUVRES

FÖRRÄTTER

- MELON CHARANTAIS MARINÉS AU GINGEMBRE** Melon med Pata Negra, ingefära 175 kr
- COEUR DE BOEUF ET MOZZARELLA DI BUFALA** Tomater med Mozzarella, Panchetta, basilika 135 kr
- TERRINE DE FOIE GRAS** Ankleverterriner med vit persika, mignonette peppar 210 kr
- CHÈVRE CHAUD** Gratinerad getost med fikon och lavendelhonung 98 kr
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE** Gratinerade sniglar med vitlök och persilja 130 kr
- TARTINE DE CRUSTACÉS** Skaldjursbrioche med avokado, citron 210 kr
- PISSALADIÈRE AU GIROLLES** Kantarelltarte med bondbönor och Pistou 115 kr
- STEAK TARTARE MINUTE** Råbiff med senap, kapris, cornichonger, äggula 175 kr
- SALADE À LA NIÇOISE** Primörsallad med träkolsgrillad tonfisk 140 kr



## FRUIT DE MER

SKALDJUR

- HUÎTRES FINE DE NORMANDIE** 25 kr/st  
*Ostron från Normandie med tillbehör*
- DEMI HOMARD, GRILLÉ OU CUIT** 220 kr/360 kr  
*Hummer-grillad eller kokt, halv/hel*
- CREVETTES FUMÉES ET AIOLI** 135 kr  
*Rökta räkor med Aioli 200 gr*



## PLATS

HUVUDRÄTTER

- MOULES FRITES** Vinkokta blåmusslor från Bretagne med pommes frites 195 kr
- POULET DE FERME GRAND-MÈRE** Gårdskyckling med kantareller, bondbönor, gnocchi 230 kr
- FILLET DE SOLE À LA MEUNIÈRE** Smörstekt kungsflundra med kapris, citron 250 kr

## PLAT POUR DEUX

VARMRÄTTER FÖR 2 PERSONER

- BOUILLABAISSE** Fisk och skaldjursoppa med Rouille och krutonger 300 kr/person
- CÔTE DE BOEUF** Oxkotlett med kantareller, oxmärg och potatispuré 350 kr/person

## LES GRILLADES

au feu de bois  
GRILLADE RÄTTER

- LE BAR GRILLÉ À LA AIOLI** 225 kr  
*Hausabborre med marinerade grönsaker, Aioli och citron*
- PLATEAU DE GRILLADE** 350 kr  
*Mixgrill på lamm, oxrygg, gårdskyckling, kalv och kryddiga korvar*
- CONTRE FILET À LA PARISIENNE** 330 kr  
*Oxrygg med bearnaisesås, haricoverts och tomater*
- CARRÉ D'AGNEAU À LA PROVENÇALE** 295 kr  
*Lammkotletter med Ratatouille, rosmarin, oliver och lammsky*
- HAMBURGER ROSSINI** 250 kr  
*Hamburgare med anklever, tryffelcrème och äpple*

## PLAT DU JOUR

DAGENS RÄTT

- MÅNDAG 185 KR**  
**SAUCISSE MAISON ROUGE AU CUMIN**  
*Hemstoppad fläskkorv med kummin, cidersenap och potatispuré*
- TISDAG 185 KR**  
**CARRÉ DE BOEUF BOURGUIGNON**  
*Rödvinbräserverad oxkarré med sidfläsk, morötter och burritanalök*
- ONSDAG 185 KR**  
**COQ AU VIN BLANC**  
*Vitvinsbräserverad kyckling med champinjoner och dragon*
- TORSDAG 185 KR**  
**BRANDAIDE DE MORUE**  
*Stekt torskrygg, gratinerad potatis, bacon och rödvinssky*
- FREDAG 185 KR**  
**OSSOBUCCO**  
*Kalvlägg med tomat, vitvin, salvia och Gremolata*
- LÖRDAG 185 KR**  
**CARRÉ DE PORC FORRESTIÈRE**  
*Kryddstekt fläskkarré med skogsvamp, äpple och pepparrot*

## LES DESSERTS

EFTERRÄTTER

- CRÈME BRÛLÉE** 95 kr
- MOUSSE AUX CHOCOLAT** 120 kr  
*Chokladmousse med hallon och kaffe*
- GLACE COUPE** 95 kr  
*Glass och sorbet*
- ASSIETTE DE PETIT FOUR** 95 kr/35 kr st
- LE GRAND DESSERT MAISON ROUGE** hel 195 kr / halv 125 kr  
*Ett fat av desserter i från vårt Patisserie*
- LES FROMAGES** 135 kr  
*Ett urval av ostar från Maison Androuet*