

(V) = Vegetariskt

(GF) = Glutenfri

(LF) = Laktosfri



Förrätt

- Escargots** 149:-
Vitlöksgratinerade sniglar med persilja och baguette.
- Toast Skagen** 169:-
Skagenröra på smörstekt toast med finhackad rödlök, stenbitsrom samt dill och citron.
- Moules Marinères** 105:-
Vitvinskokta blåmusslor med vitlök.
Serveras i en krämig soppa med baguette.

**Kvällens
Hundring**
Ät vällagat
och gott för
100:-

Ost & Chark

- Stor eller liten bricka** 239:-/169:-
Urval av chark och ost. Serveras med baguette, kryddad färskost, marinerade oliver och husets marmelad
- Endast ost eller endast chark** 229:-/159:-
Tre variationer av ost eller chark.
Samma tillbehör som ovan.
- Marinerade oliver** 69:-
Kalamata -och mammutholiver marinerade med vitlök, citron och franska örter.

Varmrätt

- Chèvre Chaud** 195:-
Honungsgratinerad getost på toast med variationer av betor. Toppad med valnötter.
(V)
- Bakad Lax** 259:-
Serveras med ljummen fransk potatisallad och vinegrette. (GF)(LF)
- Moules Frites** 239:-
Vitvinskokta blåmusslor med fräsiga pommes frites, baguette och hemgjord aioli.
- Steak frites** 279:-
Entrecôte (180g) serveras med husets bearnaisesås, syrlig tomatsallad och pommes frites. (GF) (LF)
- Confit De Canard** 259:-
Confiterat anklår serverad med vitlöksfrästa grönsaker, potatisbakelse med emmentalerost samt en portvinssky. (GF)

**Kvällens
Hundring**
Ät vällagat
och gott för
100:-

Dessert

- Friterad camembert** 115:-
Klassisk fransk dessert som serveras med ljummen hjortonsylt och friterad persilja.
- Crème brûlée** 125:-
- Crème brûlée deluxe** 155:-
Serveras med saltad vaniljglass, dulce de leche, vit choklad och bärkompott
- En kula glass/sorbet** 49:-