



Förrätt

Ett ostron / 39 :-

Sex ostron / 210 :-

Tolv ostron / 370 :-

serveras med
schallottenlöskvinägrette

Vitlöksbröd & aioli -
/ 69 :-

Chevre -

honung, rostade betor
& valnötter
/ 125 :-

Gratinerad Löksoppa -
/ 135 :-

Escargot -

serveras med
vitlökssmör & bröd
/ 165 :-

Le tartares:

Steak tartare -
serveras med
dijonnaise, kapris,
rödbetor, pepparrot
och cornichons
(du blandar själv!)

...

**Halstrad tartare
asiatique -**

serveras med
pepparrot,
morotssallad &
rotsakskrisp

/ Liten 127 :-

/ stor 239 :-

(stor serveras med
pommes)

Varmrätt

Ratatouille -

Gryta på zucchini,
aubergine, lök,
paprika & tomat
serveras med aligot
/ 185 :-

Lammkorv -

Grillad, gröna bönor,
picklad rödlök,
dijonnaise & baconsmul
serveras med aligot,
/ 198 :-

Porc bourgognion -

Fläskkarre, morot, lök,
syltlök, svamp & bacon
serveras med potatispuré
/ 219 :-

Fiskgratäng -

Dagens fångst,
duchessepotatis
skaldjurssås & räkor
/ 269 :-

Havsabborre -

Helbakad serveras
med paprika, zucchini
& krossad potatis
/ 285 :-

(i mån av tillgång)

Anka -

Confiterat anklår
serveras med
ratatouille & aligot
/ 298 :-

Steak Bon -

ryggbiff med Bon:s
bea & pommes.
(stekgrad medium)

OBS! Fri påfyllning
på pommes & bea
/ 189 :-

Oxfile provencale

serveras med
krossad potatis,
haricots verts,
rödvinsås
& vitlökssmör
/ 659 :-

Ps. detta är en
rätt för två
personer. ds.

Le moules:

Moules mariniere -

blåmusslor, vitt vin,
skaldjursfond,
vitlök & grädde
/ 198 :-

Moules frites -

Mariniere med
pommes & aioli
eller vitlöksbröd &
aioli
/ 249 :-

1) Du behöver inte dra hela ditt livs historia, men säg gärna till om du har några allergier.

2) Köttets ursprung? Ask and you shall be given an answer.