

Le Snacks

Dagens Urval av Ost med Spanskt Fikon 150:-
Nizza Olives, Provencalska örter 65:-
Skinka Noir de Bigorre 165:-
Lantpaté, Anka, Fläsk & Tryffel 150:-
Chips med Svartpeppar & Tryffeldipp,
Fransk Dubbel Crème 65:-
Salami med Roquefort eller Tryffel 80:-
Pistagenötter 65:-
Ostron Naturell & Schallotenlöksvinaigrette
45:- st alt 80:-/2st
Bloc de Foie Gras 185:-

"Signature"

Le Tartar A la Calabrese

Pommes Frites & Sallad Composé 220:-

Moules Frites "Basques"

Chili, Ingefära, Basilika & Koriander 245:-

Steak Minute "Sauce Bearnaise"

Sallad Composé & Pommes Frites 285:-

Serveringar för 2-4 pers (Längre tillagningstid)

Grillad Côte du Boeuf "Café de Paris"

Pommes Frites & Sallad Composé 1400:-

Grillad hel Seabass "Bearnaise"

Pommes Frites & Sallad Composé 945:-

Meny

Escargot Provencal 125:-

Pulpo "Confit", Grön Sås & Grillad Paprika 165:-

Barbastro Tomat, Sardell, Brynt Smör & Kapris 125:-

Karamelliserad Löksoppa, Gruyère & Krutong 145:-

Pelle Janzon

Löjrom, Brioche, Pepparrot & Äggula 225:-

Chevré Chaud

Crottin de Chavignol, Honung & Valnötter 165:-

Lax "Grenobloise"

Rödbeta, Kapris & Brynt Smör 140:-

Harcot Verts "Grillée & Fransk Höst Tryffel 155:-

Såser & Sides

Sauce au Poivre 40:-

Sauce Bordelaise 40:-

Sauce Bearnaise 40:-

Café de Paris smör 35:-

Sallad Composé 50:-

Sallad Tomate 55:-

Pommes Frites 50:-

För Barn

Steak Minute 195:-

Rinos Burgare 95:-

Le Dessert

Glass/ Sorbet Coupe 65:-

Crème Brulée, Bourbon Vanilj 125:-

Crêpes, Rom Karamell & Kokos Sorbet 135:-

Profiterol, Vaniljglass & Choklad- Karamellsås 135:-

Frukt Assiette 95:-