



1990 - 2020

A la Carte

Entrées

Förrätter

Pâté de Campagne

9,50

Viltpaté och anklevermousse (SE, FR, AX)
Serveras med cumberlandsås, krutonger,
cornichons och tranbär
(L. G. mot beställning)

Crevettes sautées à l'ail

9,50

Vitlökssauterade jätteräkor
på en bädd av avokado- och tomatsalsa
Serveras toppade med picklad rödlök
och citron- och limeaioli
(G. L. M.)

Bouchée aux girolles

8,50

Smördegshöj med kantarellstuvning
Serveras med rödbetsmousse på svartbröd,
krispig sallad och friterad rotsaksjulienne
(Veg. L. G. mot beställning)

Crème Ninon

8,50

En elegant soppa baserad på gröna ärter
och torrt mousserande vin
Serveras med vaktelägg, örtolja och
spröda oststänger

Plats de poisson

Fiskrätter

Quenelles de brochet

21,00

Gäddfärsqueneller med holländaisesås och löjrom
Serveras med smörfräst spenat och sparris
(G. L.)

Côtelette de saumon

21,00

Laxfjäril med ärt- och fänkålspuré och
vitvinsås smaksatt med saffran
Serveras med pommes duchesse
(G. L.)

Plats de viande

Kötträtter

Steak minute Café de Paris Lövbiff (AX) med Café de Parissmör. Serveras med ärter och pommes frites (G. L.)	17,00
Tournedos Choron & Marchand de Vin Oxfilebiff (AX) med choronsås och rödvinssås. Serveras med baconinlindade bönor och pommes Anna (G. L.)	26,00
Côtelettes d'agneau Lammkotletter (AX) med örter och madeirassås Serveras med haricots verts, grönsaker och vitlöksdoftande potatisgratäng (G. L.)	24,00

Plat végétarien

Vegetarisk rätt

Ratatouille Sydfransk grönsaksgryta smaksatt med vitlök och örter Serveras med hemlagad färskostfylld ravioli, morotspuré och rostade pumpafrön (L. G. mot beställning)	18,00
--	-------

Desserts

Efterrätter

Soufflé à l'orange Varm apelsinsoufflé med hemlagad vaniljglass och chokladsås (L.)	8,00
Tarte Tatin et crème Anglaise Klassisk fransk äppelkaka med vaniljsås (L.)	8,00
Bavarois aux fruits de la passion Passionsfruktspudding med halloncoulis och vaniljhjärtan (G. L.)	9,50
Parfait aux mûres des marais Hjortronparfait med italienska maränger och spunnet socker (G. L.)	8,50