

PÅ SVARTA TAVLAN

Formule de Voisine 590
Les vins sélectionnés 550 / 850

SNACKS

GRÖNA OLIVER 65

GOUGÈRES, 2 st puffar fyllda med ostkräm 90

KYCKLINGLEVERMOUSSE, cornichons & bröd 130

OSTRON, se svarta tavlan

SAUCISSON SEC, torkad fläskkorv 95

VÅRA UTVALDA SNACKS-perfekt att dela på 400

FÖRRÄTTER

MAKRILL, krusbär & tomat 180

OXTARTAR, kapris, cornichons, lök & pommes allumettes 200

GRÖN GAZPACHO, med olivolja & bröd 130

HUVUDRÄTTER

KOLJA, morot, rädisa & passionsfrukt 290

FÄRSKPOTATIS, bönor, ärtor, saltad citron & ricotta 240

(Går att beställa som ett tillbehör 120)

FLÄSKKOTLETT, zucchini, paprika & salladslök 320

DESSERTER

JORDGUBBAR, filmjolkssorbet, mynta, citrus & vanilj 130

CHOKLADSORBET, olivolja & salt 60

FROMAGE, dagens ostar 150

PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötkräm 150

ÖPPETTIDER:

MÅNDAG-TORSDAG 17.00-22.00

FREDAG- LÖRDAG 17.00-23.00

SÖNDAG 17.00-22.00

Vid allergier eller frågor om ursprung på råvarorna, fråga vår personal

ON THE BLACK BOARD

Formule de Voisine 590
Les vins sélectionnés 550 / 850

SNACKS

GREEN OLIVES 65
GOUGÈRES, 2 cheese filled pâte à choux 80
OYSTERS see the blackboard
SAUCISSON SEC, dried French salami 95
CHICKEN LIVER MOUSSE, cornichons & bread 130
A MIX OF OUR APPETIZERS, perfect to share 400

STARTERS

MACKEREL, gooseberry & tomato 180
BEEF TARTAR, capers, cornichons, onion & pommes allumettes 200
GREEN GAZPACHO, with olive oil & bread 130

MAINS

HADDOCK, carrot, radish & passion fruit 290
NEW POTATOES, beans, peas, salted lemon & ricotta 240
(also available as a side 120)
PORK CHOP, zucchini, bell pepper & spring onion 320

DESSERTS

CHOCOLATE SORBET, olive oil & sea salt 60
FROMAGE, cheeses of the day 150
PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150
STRAWBERRY, "fermented milk", mint, citrus & vanilla 130

OPENING HOURS:

MONDAY-THURSDAY 17.00-22.00
FRIDAY- SATURDAY 17.00-23.00
SUNDAY 17.00-22.00

If you have any allergies or questions of origin, please inform our staff

OSTSERVERING

FROMAGE, dagens ostar 150

DESSERT & VINFÖRSLAG

PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötskräm 150

TAYLOR'S, 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal 170

CHOKLADSORBET, olivolja & salt 60

CLÉMENT, Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinique 40/cl

JORDGUBBAR, filmjolkssorbet, mynta, citrus & vanilj 130

2023 MARENCO, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien 160

DESSERTVIN – 10cl

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux de Layon, Frankrike 170

2023 MARENCO, Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien 160

TAYLOR'S, 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal 170

NV PEGGY & JEAN-PASCAL BURONFOSSE, Macvin du Jura, Frankrike
290

KAFFE & TE

Bryggkaffe från Café Pascal – Yellow Catuai, Brasilien 45

Te – Oolong, Taiwan / Sencha, Japan 45

Vid allergier, vänligen meddela personalen

Digestif-listan hittar du på baksidan →

CHEESE

FROMAGE, cheeses of today 150

DESSERT & WINE SUGGESTIONS

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

TAYLOR'S, 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal 170

CHOCOLATE SORBET, olive oil & salt 60

CLÉMENT, Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinique 40/cl

STRAWBERRY, "filmjölök" sorbet, mint, citrus & vanilla 130

2023 MARENCO, Brachetto d'Acqui, Piedmont, Italy 160

DESSERT WINE – 10cl

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux de Layon, France 170

NV PEGGY & JEAN-PASCAL BURONFOSSE, Macvin du Jura, France
290

2023 MARENCO, Brachetto d'Acqui, Piedmont, Italy 160

TAYLOR'S, 10 Years Old Tawny, Douro, Portugal 170

COFFEE & TEA

Filter coffee from Café Pascal – Yellow catuai, Brazil 45

Tea – Oolong, Taiwan / Sencha, Japan 45

In case of allergies, please notify our staff

Our list of spirits can be found on the other side →

DIGESTIF

FRANKRIKE

BOULARD, Calvados Pays d'Auge Grand Solage	35/cl
2001 CHÂTEAU DE LÉBERON, Armagnac Solera	50/cl
FRÉDÉRIC MESTREAU & CIE, Cognac VS	40/cl
BRAASTAD, Cognac V.S.O.P	35/cl
BRAASTAD, Cognac X.O	45/cl
LOUIS ROQUE, La Vieille Prune Réserve	50/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie Framboise	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie Poire Williams	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie d'Abricots	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Liqueur d'Abricot	55/cl
DOMAINE DE L'ARLOT, Marc de Bourgogne	50/cl
DOMAINE DE L'ARLOT, Fine de Bourgogne Hors d'Âge	50/cl
2015 BURONFOSSE, Marc du Jura	50/cl
LES PÈRES CHARTREUX, Liqueur d'Élixir 1605	75/cl
LES PÈRES CHARTREUX, Liqueur du 9e Centenaire	90/cl

ITALIEN

POLI, Sarpa di Poli Grappa, Piemonte	40/cl
MAURO VERGANO, Chinato, Piemonte	40/cl
MONTEVERTINE, Aqua Vitae di Pergole Torte, Toscana	75/cl
CAPPELANO, Barolo Chinato, Piemonte	50/cl

ÖVRIGA VÄRLDEN

LAPHROAIG, 10 YO Single Malt Whisky, Skottland	40/cl
CLÉMENT, Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinique	40/cl
DIPLOMATICO, Rom Reserva Exclusiva, Venezuela	40/cl
NIKKA, From The Barrel, Japan	40/cl