

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
FRITERAD KRONÄRTSKOCKA, med grön aioli 110

FÖRRÄTTER

TORSK, gurka, rädisa & örtyoghurt 180
OXTARTAR, kapris, cornichons & pommes allumettes 200
ÄGG, spenat, kålrabbi & mandel 130

HUVUDRÄTTER

KUMMEL, majs, betor, kantareller & sherry beurre blanc 300
SMÖRBÖNOR PROVENÇALE, selleri, morot, tomat & parmesan 240
(Går att beställa som ett tillbehör 120)
OXKIND, brysselkål, rösti & pepparsås 340

DESSERTER

FROMAGE, dagens ost 110
KÖRSBÄR, vit choklad, granskott & mandel 130
CITRONSORBET, olivolja 60
PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötkräm 150

ÖPPETTIDER:

MÅNDAG-FREDAG från 17.00
LÖRDAG & SÖNDAG från 13.00

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

FRIED ARTICHOKEs, green aioli 110

STARTERS

COD, cucumber, radish & yoghurt 180

BEEF TARTAR, capers, cornichons & pommes allumettes 200

EGG, spinach, kohlrabi & almond 130

MAINS

HAKE, corn, beets, chanterelles & sherry Beurre Blanc 300

WHITE BEAN PROVENCALE, tomato, carrot, celery & parmesan 240
(also available as a side 120)

BEEF CHEEK, brussels sprouts, "rösti" and pepper sauce 350

DESSERTS

FROMAGE, cheese of the day 110

CHERRY, white chocolate, pine shoot & almond 130

LEMON SORBET, olive oil 60

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

OPENING HOURS:

MONDAY-FRIDAY 17.00-22.00

SATURDAY & SUNDAY from 13.00

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

OSTSERVERING

FROMAGE, dagens ost 110

DESSERT & VINFÖRSLAG

KÖRSBÄR, vit choklad, granskott & mandel 130

NV ERIC GOYPIERON, Poulsard Vin de Liqueur, Jura, Frankrike 180

CITRONSORBET, olivolja 60

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

PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötskräm 150

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

DESSERTVIN – 10cl

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

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

NV ERIC GOYPIERON, Poulsard Vin de Liqueur, Jura, Frankrike 180

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

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, cheese of today 110

DESSERT & WINE SUGGESTIONS

CHERRY, white chocolate, pine shoot & almond 130

NV ERIC GOYPIERON, Poulsard Vin de Liqueur, Jura, France 180

LEMON SORBET, olive oil 60

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

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

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

DESSERT WINE – 10cl

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

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

NV ERIC GOYPIERON, Poulsard Vin de Liqueur, Jura, France 180

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
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

GUISEPPE LONARDI, Grappa di Amarone, Veneto	35/cl
POLI, Sarpa di Poli Grappa, Piemonte	40/cl
MAURO VERGANO, Chinato, Piemonte	40/cl
CAPPELLANO, Barolo Chinato, Piemonte	50/cl
MONTEVERTINE, Aqua Vitae di Pergole Torte, Toscana	75/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