

PÅ SVARTA TAVLAN

Formule de Voisine – 580
Les vins sélectionnés 550 / 750

SNACKS

GRÖNA OLIVER 65

GOUGÈRES, 2 st puffar fyllda med ostkräm 90

SOCCA, tomat, mojo rojo, sardell & örter 110

OSTRON, tomat, selleri, basilika & tabasco 50

SAUCISSON SEC, torkad fläskkorv 95

FÖRRÄTTER

MAKRILL, vit sparris, agretti & sauce vierge 190

PRIMÖRER, grön sparris, majrova, rädisa, krutonger, barigoule &
beurre blanc 180

LANTTERRINE, fläsk, anka, svamp, pistage, senap & cornichons 175

HUVUDRÄTTER

REGNBÅGE, haricots verts, grön tomat, sås på havskräfta & potatis
320

STEAK BAVETTE, flankstek, benmärg, ärtor, ramlök, sallad med
vinägrett på sardell & bonito 340

GNOCCHI, sparris, ärtor, persilja & comté 250

DESSERTER

FROMAGE, ostservering 150

RABARBER, kompott, glass, vingelé & sabayonne 130

HALLONSORBET, timutpeppar 60

PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötkräm 150

BAKAD CHOKLADBIT 40

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 – 580
Les vins sélectionnés 550 / 750

SNACKS

GREEN OLIVES 65

GOUGÈRES, 2 cheese filled pâte à choux 90

SOCCA, tomato, mojo rojo, anchovy & herbs 110

OYSTER, tomato, celery, basil & tabasco 50

SAUCISSON SEC, dry-cured french sausage 95

STARTERS

MACKEREL, white asparagus, agretti & sauce vierge 190

SPRING VEGETABLES, green asparagus, radish & turnip, barigoule,
beurre blanc & croutons 180

TERRINE, pork, duck, mushroom, pistachios & cornichons 175

MAINS

TROUT, beans, green tomato, langoustine sauce & potatoes 320

STEAK BAVETTE, flank steak, bone marrow, ramson, peas, salad with
anchovies & bonito 340

GNOCCHI, green asparagus, peas, parsley & comté 250

DESSERTS

FROMAGE, cheese serving 150

RHUBARB, compote, ice cream, wine jelly & sabayon 130

RASBERRY SORBET, timut pepper 60

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

BAKED CHOCOLATE 40

OPENING HOURS:

MONDAY-THURSDAY & SUNDAY 17.00-22.00

FRIDAY-SATURDAY 17.00-23.00

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

DESSERT & VINFÖRSLAG

FROMAGE, ostservering 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, Frankrike 280

RABARBER, kompott, glass, vingelé & sabayonne 130

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Österrike 190

HALLONSORBET, timut peppar 60

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, Frankrike 150

PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötskräm 150

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

BAKAD CHOKLADBIT 40

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, Frankrike 190

SÖTA & OXIDERADE VINER – 8cl

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, Frankrike 150

2020 DOMAINE DE LA RENARDIERE, Macvin du Jura, Jura, Frankrike 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, Frankrike 280

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, Frankrike 190

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Österrike 190

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

KAFFE & TE

Bryggkaffe från Café Pascal – Ethiopian Gogogu, Etiopien 45

Te – Earl Grey, Indien/ Sencha, Japan 45

Vid allergier, vänligen meddela personalen

Digestif-listan hittar du på baksidan →

DESSERTS & WINE SUGGESTIONS

FROMAGE, cheese serving 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, France 280

RHUBARB, compote, ice cream, wine jelly & sabayon 130

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Austria 190

RASBERRY SORBET, timut pepper 60

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, France 150

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

BAKED CHOCOLATE 40

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, Frankrike 190

SWEET & OXIDIZED WINES – 8cl

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, France 150

2020 DOMAINE DE LA RENARDIERE, Macvin du Jura, Jura, France 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, France 280

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, France 190

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Austria 190

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

COFFEE & TEA

Filter coffee from Pascal – Ethiopian Gogogu, Ethiopia 45

Tea – Earl Grey, India / 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 VSOP	45/cl
BRAASTAD, Cognac V.S.O.P	40/cl
2016 CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE, Armagnac Tenareze	55/cl
LOUIS ROQUE, La Vieille Prune Réserve	50/cl
GÉNOT-BOULANGER, L'Esprit Eau-de-vie de Marc de Raisin	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie Framboise	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie d'Abricots	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Liqueur d'Abricot	55/cl
DOMAINE DE L'ARLOT, Fine de Bourgogne Hors d'Âge	50/cl
HENRI NAUDIN FERRAND, Marc de Bourgogne Hors d'Âge	45/cl
MICHEL COUVREUR, Pale Single Single Floral Malt Whiskey	55/cl
2018 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

CASCINA DELLE ROSE, Grappa di Nebbiolo da Barbaresco	50/cl
GUISEPPE LONARDI, Grappa di Amarone, Veneto	35/cl
POLI, Sarpa di Poli Grappa, Piemonte	40/cl
MAURO VERGANO, Chinato, Piemonte	40/cl
MONTEVERTINE, Aqua Vitae di Pergole Torte, Toscana	75/cl

ÖVRIGA VÄRLDEN

LAPHROAIG, 10 YO Single Malt Whisky, Skottland	40/cl
GLENKINCHIE, Single Malt 12 yrs, Skottland	40/cl
CLÉMENT, Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinique	40/cl