

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

TERRINE, senap & cornichons 175

HUVUDRÄTTER

LAX, bönor, grön tomat, sås på havskräfta & potatis 320

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

GNOCCHI, sparris, ärtor, persilja & comté 250

DESSERTER

FROMAGE, ostservering 150

GRANSKOTTSGLASS, vit choklad, rabarber & bärkompott 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, mustard & cornichons 175

MAINS

- SALMON, 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  
PINE SHOOT ICE CREAM, white chocolate, rhubarb &  
berry compote 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

2019 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Savagnin Sous Voile, Jura, Frankrike 160

GRANSKOTTSGLASS, vit choklad, rabarber & bärkompott 130

2025 CERETTO, Mpscato d'Asti, Piemonte, Italien 140

HALLONSORBET, timut peppar 60

2024 DOMAINE DU TRAPADIS, Vin Doux Naturel Rasteau Grenat, Frankrike 140

PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötskräm 150

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

BAKAD CHOKLADBIT 40

CLÉMENT, Vieux Rhum VSOP, Martinique 40:-/cl

## SÖTA & OXIDERADE VINER – 8cl

2019 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Savagnin Sous Voile, Jura, Frankrike 160

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin de Paille, Jura, Frankrike 290

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

2024 DOMAINE DU TRAPADIS, Vin Doux Naturel Rasteau Grenat, Frankrike 140

2025 CERETTO, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien 140

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

## KAFFE & TE

Bryggkaffe från Café Pascal – Hambela, 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

2019 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Savagnin Sous Voile, Jura, Frankrike 160

PINE SHOOT ICE CREAM, white chocolate, rhubarb &  
berry compote 130

2025 CERETTO, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien 140

RASBERRY SORBET, timut pepper 60

2024 DOMAINE DU TRAPADIS, Vin Doux Naturel Rasteau Grenat, Frankrike 140

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

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

BAKED CHOCOLATE 40

CLÉMENT, Vieux Rhum VSOP, Martinique 40:-/cl

## SWEET & OXIDIZED WINES – 8cl

2019 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Savagnin Sous Voile, Jura, Frankrike 160

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin de Paille, Jura, Frankrike 290

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

2024 DOMAINE DU TRAPADIS, Vin Doux Naturel Rasteau Grenat, Frankrike 140

2025 CERETTO, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien 140

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

## COFFEE & TEA

Filter coffee from Pascal – Hambela, 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, Toskana	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