

# Menu du Bistro

## Avant

Planche de charcuterie 195  
*Charcuteries, pistachio\**

Toast de caviar 545  
*30g Royal Siberian caviar*

Huître au vinaigre 37/65  
*Oyster, shallot vinegar*  
*Fines de Claires or oyster Spécial*

## Les Entrées

Salade du marché 125  
*Green salad with vegetables from the market*

Tartare de Boeuf 215  
*Beef, tarragon, capers*

Foie de Canard à la truffe 185  
*Swedish Duck liver paté truffle and hazelnuts*

## Fruits de mer

Langoustine 280  
*Norwegian lobsters, lemon, mayonnaise*

Pinces de crabe 140  
*200g crab claws, lemon, mayonnaise*

Homard 320  
*1/2 lobster, lemon, mayonnaise*

Crevette rouge 150  
*3 red shrimps, garlic, lemon*

Plateau fruits de mer 655  
*4 oysters, 2 norwegian lobsters, crab claws, 1/2 lobster, lemon, mayonnaise*

## Spécial saisonnier

### Les Entrées

Chèvre Chaud 165  
*Goat cheese, tomato, pistou*

Cocotte aux girolles à la crème 195  
*Cocotte with fried chanterelles*

### Les Plats

Limande Meunière 255  
*Lemon Sole, beetroot, capers, browned butter*

Côtelettes d'agneau à la provençale 245  
*Lamb chops Provençal*

- Pommes frites 50

- Green salad 50

### Desserts

Tarte aux pommes 125  
*Apple tart with vanilla ice-cream*

## Les Plats

Poulet à la truffe 295  
*Chicken, summer truffle, rice*

Steak au poivre 295  
*Flank steak, peppercorn sauce, pommes frites*

Céleri rôtie avec béarnaise 230  
*Roasted celeriac, tomato, bearnaise*

Moules frites 250  
*Bouchot blue mussels, pommes frites*

## Fromages

Planche de fromages 185  
*French cheeses, marmelade*

## Desserts

Pain perdu au fraises 145  
*Fried brioche, strawberries, vanilla ice-cream, berries*

Glace au Chocolat 120  
*Chocolate ice-cream, raspberries, whipped cream, dark chocolate*

Madeleine 35

If you have any allergies, please ask the staff

*All prices are in SEK*

