

## SNACKS

### Tartelette 95

*Toppad med Karljohansvamp, champinjoner och Gruyère*

### Croquettes 95

*Fyllda med tupprillette och Comté serverade med tryffel*

### Concombre 95

*Krondillspicklad Västeråsgurka serverad med smetana och Orusthonung*

### Fine de Claire 35/st

*Schalottenlöksvinaigrette och citron*

### Chips et oeufs de Corégone 185

*Chips och lörrom serverat med smetana, gräslök och rödlök*

## STARTERS

### Tartar de Betterave 145

*Bakad röding med blåmusslor, rotselleripuré, beurre blanc och hummerolja*

### Vol-au-vent 155

*Smördegsbakelse serverad med kantareller, tryffel, frissésallad och Comté*

### Thon à la Nicoise 165

*Halstrad tonfisk serverad med oliver, bönor, sardeller, citron och persilja*

### Toast Pelle Janzon 265

*Sotad oxfilé, lörrom, smörstekt surdegsbröd, gräslök, äggula och friterad surdeg*

# PLAISIRS DE TABLE



## PLAT DU JOUR!

*Bistroklassiker i variation.*

*Dagspris*

## MAINS

### Vichyssoise à la Pigalle 255

*Luftig potatis med smörbakad purjolök, sextiotregradigt ägg och svamp*

### Omble Chevalier 285

*Bakad röding med blåmusslor, rotselleripuré, beurre blanc och hummerolja*

### Tartare de Boeuf 165 / 245

*Serverad med picklad silverlök, dijoncrème, rostad lök, friterad kapris, senapsfrön, frissésallad, pommes alumettes*

### Filet de Veau 295

*Kalvfilé med grönpepparsmör, ragu på savojkål och variation på lök*

## DESSERTS

### Terrine de Chocolate 125

*Serverad med körsbär och rostad mandel*

### Crème brûlée 105

*Smaksatt med brynt smör*

### Baba au Rhum 115

*Romdränkt vetekaka serverad med äppelkompott, karamellsås och tonkabönglass*

### Plateau des Fromages 145

*Våra favoritostar serverade med knäckebröd och marmeladäggula och friterad surdeg*

# Champagne

## *Cristal*

1999 8200kr  
(Vinothèque, disgorged 2013)  
2002 5800kr  
2004 4800kr  
2006 4600kr  
2008 6200kr  
2009 5800kr  
2013 5600kr  
2014 5200kr

## *Bollinger*

Special Cuvée Nv 1190kr  
Grande Année 2014 3600kr  
R.D 2007 5600kr  
PN VZ16 2300kr  
Cuvée B13 2100kr

## *Krug*

2004 6700kr  
2006 5600kr  
2008 5800kr



## *Selection*

Piper Heidsieck Cuvée Brut NV 150/850kr  
Égly-Ouriet Brut Grand Cru NV 295/1795kr  
Louis Roederer Blanc des Blancs 2014 325/1895kr  
Billecart-Salmon Brut Réserve Nv 1025kr  
Charles Heidsieck Brut Réserve Nv 1025kr

## *Taittinger*

Comtes des Champagne 2004 4200kr  
Comtes des Champagne 2005 3750kr  
Comtes des Champagne 2006 4150kr  
Comtes des Champagne 2007 3900kr  
Comtes des Champagne 2008 2975kr  
Comtes des Champagne 2011 2975kr

## *Rosé*

Piper Heidsieck Rosé Sauvage Nv 185/995kr  
Louis Roederer Brut Rosé 2014 1495kr  
Gosset Grande Rosé Brut NV 1175kr  
Bollinger Rosé Nv 1895kr

## Sparkling

*Piper Heidsieck Cuvée Brut NV 150/850kr*

*Égly-Ouriet Brut Grand Cru NV 295/1795kr*

*Louis Roederer Blanc des Blancs 2014 325/1895kr*

*Piper Heidsieck Rosé Sauvage Nv 185/995kr*

## White

*Beaujolais, Blanc Chardonnay, Jean Marc Lafont, 2020 140/575kr*

*Stellenbosch, Inspector Péringuey Chenin Blanc, Jotdan 2020 135/495kr*

*Rias Baixas, Albariño Alba de Vetus, Bodegas Vetus 2020 135/495kr*

*Tierra Valdelejon, Botijo Blanco, Frontonio 2020 135/495kr*

*Mendoza, Alta Chardonnay, Catena 2019 170/675kr*

*Salta, Estate Torrontes, Cólome 2021 145/575kr*

*Picpoul de Pinet, Carte Noire, L'Ormarine 2020 120/445kr*

*Rheinhessen, Riesling trocken, Riffel, 2021 135/495kr*

# By the glass

## Rosé

*Côtes-du-Rhône, Rosé, Guigal 2021 120/475kr*

*Côtes de Provence Miraval 2021 160/ 650kr*

*Mendoza, Valle de Uco Signature Rosé, Susana Balbo 2021 135/525kr*



## Red

*Burgenland, Zweigelt, Umathum 2020 150/595kr*

*Sardinia, Montessu, Agricola Punica, 2019 135/495kr*

*Piemonte, Barbera d'Asti Montebruna, Braidà, 2019 170/675kr*

*Vinsobres, Les Cornuds, Perrin 2020 145/550kr*

*Bordeaux, Supérieur, Château Turcaud, 2019 140/525kr*

*Côtes-du-Roussillon, Domaine de Bila Haut, 2020 135/495kr*

*Manchuela, Clos Lojen, Viñedos Ponce 2020 135/495kr*

*Ribera del Duero, Pruno, Finca Villacreces, 2019 150/595kr*

*Santa Barbara County, PS Syrah, Piedrasassi 2019 210/795kr*

*Beaujolais, Villages Les Granits Bleues, Jean Marc Lafont 2020 140/525kr*

# Cocktails & Beer

## House Specials

*Spritz á la Rhubarb*

*Rhubarb, Lemon, Cava*

*Westeros Mule*

*Elderflower, Cucumber, Ginger, Lime*

*Grand Sud*

*Passionfruit, Raspberries, Menthe, Lime*

*Pigaloma*

*Strawberries, Lime, Grapefruit, Chili/Salt*

**All at 149kr**



## Perfect Gin & Tonics

*Your choice of Hendricks, Hernö/Pink or Monkey 47 with selected trimmings. Served perfect with Fentimans premium Indian tonic water. All at 155kr*

## Draught

*Kronenbourg 1664, Lager 5,6% (Fr) 30 cl 78kr*

## Bottles & Cans

*Brooklyn Defender IPA 5,5% (Us) 35,5cl 79kr*

*Guinness West Indies Porter 6% (Ir) 50cl 85kr*

*Birra Poretti, Lager 5% (It) 33cl 69kr*

*Electric Nurse APA 4,6% (Se) 33cl 79kr*

*Carlsberg Hof, Lager 5% (Dk) 33cl 62kr*

*Råå Bryggeri Organic IPA 6% (Se) 33cl 86kr*

*Dugges Elderflower & Pear Sour 4,5% (Se) 33cl 92kr*

## Low & Lovely

*Brooklyn Special Effects Hoppy Lager, 0,4% (Us) 33cl 52kr*

*Mikkeller Drink'in The Sun, Wheat Ale, 0,3% 33cl 62kr*

*Råå Bryggeri Organic IPA 0,5% 33cl 58kr*