

PLAT DE PETIT (veg/kött)

Småplock och delikatesser,
finns som vegetarisk eller chark.
Perfekt att dela på 265 kr

PLAT DE GRAND (veg/kött)

Franskinspirerad middag.
Varierar efter säsong.
Minst 2 personer 375 kr / person

HUÎTRE

Ostron Fine de Clair med mignonette 30 kr/st

MOULES

Blåmusslor med vitt vin, grädde, persilja
och vitlök 95/145 kr

BIFF TARTAR

Råbiff med kapris, finhackad rödlök, cornichons,
äggula och Dijonsenap 95/145 kr

LEGUMES MAISON (veg)

Rostad pumpa med friterad tofu, stekt höstsvamp,
mandlar med tryffelvinaigrette 155 kr

PARISARE

Mald högreiv på smörstekt brioche med karamellise-
radlök, stekt ägg och pommes frites 195 kr

POISSON

Bakad rödtunga, blomkålspuré, vitvinssås med
brynt grädde, sotad blomkål och dragon ... 245 kr

SALADE DE SAISON (veg)

Säsongens sallad med svamp, svartrot, bakat
ägg, körvel och krutonger 165 kr

STEAK FRITES

Ryggbiff med dragonsmör, pommes frites
och haricots verts 265 kr

SALADE VERTE (veg)

Liten grönsallad med schalottenlöks-
vinaigrette och rostade frön 55 kr

POMMES FRITES med aioli 55 kr

PLAT DU JOUR

Fråga oss om
dagens dagens.
145 kr

HALVA PRISET på mat för barn t o m 15 år

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

LES DESSERTS

♥ LA GRAND FINALE

Crème brûlée, Tarte au Citron &
Truffe au Chocolat.

135 kr

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mjölkchokladmousse, havtorn samt

muscovadokaramell 85 kr

TARTE AU CITRON

Citronpaj med citronmaräng 85 kr

CRÈME BRÛLÉE 85 kr

BOULES DE GLACE

Två kulor sorbet eller glass 55 kr

TRUFFE AU CHOCOLAT

Två små chokladtryfflar 25 kr

LES FROMAGES

Monsieur Johans utvalda

ostar en 55 kr / tre 150 kr

AVEC LE DESSERT

KAFFE

Från det prisbelönta *Lilla Kafferosteriet*

i Malmö. Speciellt utvalda bönor 30 kr

TE

Vårt utvalda svarta och gröna te 30 kr

CRÈME DE BOULARD

Som Baileys fast med attityd 18 kr/cl

RHUM J.M MARTINIQUE

VSOP, lagrad i tre år på Bourbonfat 31 kr/cl

BOULARD SOLAGE, CALVADOS

Klassisk calvados 24 kr/cl

BOULEBAR .SE