

TEMAVECKOR

# VECKA 35 - FRANKRIKE

FÖRRÄTTER

**ESCARGOT** • 70

*Sniglar gratinerade i örter och vitlök.*

 **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** • 90

*Klassisk fransk löksoppa, gratinerad gruyère, brödkrutonger.*

**CHEVRÉ TOAST** • 90

*Gratinerad getost, betor, päron, honung, tryffel, pekannötter.*

**MOULE MARINIÈRE** • 100

*Vinkokta blåmusslor.*

VARMRÄTTER

**MOULES FRITES** • 200

*Vinkokta blåmusslor med aioli och pommes frites.*

**FISK MEUNIÈRE** • Dagspris

*Lättspannerad plattfisk, kapris- och citronsmör, primörer.*

**STEAK** • 270

*Kalv entrecote, cafe de parissmör, tomat- och löksallad, haricots verts.*

 **RATATOUILLE** • 150

*Solmogna tomater, aubergine, squash och mera grönsaker.*

SÖTT

**CRÈME GLACÉE** • 60

*Chokladglass, apelsinsås, kola.*

**CRÈME BRULÉE** • 90

*Kardemummasmaksatt vaniljpudding, bränt socker, päronkompott.*

**CREPES** • 100

*Pannkaka, hasselnötter, choklad, vaniljgrädde.*