


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 paris smör, 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.