

PIZZA PÅ FRANSKA - TARTE FLAMBÉE

Pizza från Alsace som bakas på tunn deg med crème fraîche istället för tomatsås.
Serveras i små bitar på en planka och perfekt att dela!

ANKA - 195

Confiterade och rivna anklår, ölkokt lök, toppad med dragonmajonnäs

VEGO - 175

Getost, gulbeta, honung, toppad med valnöt

LÖJROM - 285

Gratinerad med Gruyereost, toppad med 50g löjrom, rödlök, smetana, citron, dill, gräslök

SKALDJUR - FRUITS DE MER

Skaldjur är ibland svårt att få tag på, så förbeställ
gärna om du vill vara säker på att få.

1/2 HUMMER - 265

Pankogratinerad hummer, örter, vitlök, prästost, sallad

1 KG SKALDJURSPLATÅ - 725 [MÅSTE FÖRBESTÄLLAS]

200g räkor, 300g havskräftor, 3 st Ostron "Fine de Claire", 250g blåmusslor,
vinägrette, citron- & dillaioli, chilimajonnäs, citron, bröd

OSTRONPLATÅ - 375 [FÅTAL KVAR]

8 "Fine de Claire", vinägrette, chiliolja, citron

TILLÄGG / STYCKPRIS [MÅSTE FÖRBESTÄLLAS]

Franska ostron "Fine de Claire" - 45

Räkor 100g - 100

Havskräftor 100g - 90

Hummer 100g - 125

OBS - Försäljning av ovan till styckpris är som komplement till plåtåerna!

BRÖD & SMÖR

3 sorters bröd
Beurre Demi-Sel

50 per kuvert

BARNMENY - MENU ENFANT

JACK - 125

Majskycklingfilé, pommes, favoritsås, farliga grönsaker

CHARLIE - 165

Grillad oxfilémedaljong, friterad färskpotatis, bearnaisesås, tomat

NELLIE - 95

Två pannkakor, Nutella och fruktsallad

BISTRO SOCIÉTÉN

MENU LE CHEF - 475 kr

"Sommarens trerätters meny till priset av två rätter"

FÖRRÄTT

Bistrots Toast Skagen med räkor, krabba, majonnäs, dijon, pepparrot, dill, citron, smörstekt toast

VARMRÄTTPocherad kummelrygg, sommarprimörer, gräslökshollandaise, kokt färskpotatis
- alternativt -

Steak Minute på svensk hängmörad biff, tomatsallad, bakad lök, bearnaisesås, friterad färskpotatis

DESSERT

Crème Brûlée med smak av kaffe

FÖRRÄTTER - HORS D'ŒUVRE**SVAMPTOAST - 175**

Kantarell, skogschampinjon, blomkål, färska örter

TOAST SKAGEN - 185

Bistrots variant - Räkor, krabba, majonnäs, dijon, pepparrot, dill, citron, smörstekt toast

HUMMER - 265

Gratinerad hummer, panko, örter, vitlök, prästost, sallad

STEAK TARTARE - 195

Råbiff på grovmalet innanlår från Lillegården, ostronemulsion, jordärtskocka, hasselnötter

ANKLEVERTERRIN - 195

Terrin på anklever, fikonmarmelad, pinjenötter, sommarsallad, rostat bröd

BRÖD & SMÖR - 50

3 sorters bröd och gott extra saltat smör. Lagom för 1-2 personer.

BRÖD & SMÖR

3 sorters bröd

Beurre Demi-Sel

50 per kuvert**HUVUDRÄTTER - PLAT****SVAMPRISOTTO - 265**

Portabello, skogschampinjon, ostronskivling, hasselnöt

MOULES À LA CREME - 265

Blåmusslor kokta i vitt vin, grillad lök, grädde, chiliaioli, pommes frites

RÖDTUNGA - 295

Friterad rödtunga, dragonkräm, sommarprimöret, kantareller, färskpotatis

KYCKLING - 295

Bakat svensk majskycklingbröst, sommarprimöret, rostad färskpotatis, smörad vit portvinssky.

OXFILÉ - 375

Hängmörad svensk gårdsoxfilé, pepparsås, haricotsverts, bakad tomat, stekt färskpotatis

MENU LE CHEF - 475

Sommarens trerätters meny till priset av två rätter

DESSERTER - APRÉS DINER**CRÈME BRÛLÉE - 115**

Med smak av kaffe, serveras med husets sorbet

CREPES SOCIETEN - 125

Hjortron, chokladsås, gräddfilsglass

ÄPPEL-SUNDAE - 115

Vaniljglass, äppelkompott, strövargodis, äppelsorbet

HUSETS SORBET - 65

En kula syrlig sorbet efter maten

GLASS

Coupeglass kan köpas i baren - Fråga efter aktuella smaker