

Bon Bistro & Marché

Petit plats

Levain à l'ail 29 kr

Vitlöksrostad surdegsbröd

Pimentos de padron 59 kr

Friterade milda chilis, flingsalt, pimento

Olives marinées 59 kr

Örter, vitlök, chili, olivolja, vitlöksbröd

Rotfruktschips 39 kr

Tunna spröda chips av rödbetor, palsternacka, potatis

Tryffelchips 39 kr

Tunna spröda gårdschips med tryffel

Förrätter

L'escargot de bourguignon 95 kr

Franska sniglar, vitlöksmör, rostad vitlökstoast

Bisque de homard 115 kr

Cognacsdoftad hummersoppa

Handskalade räkor, rostad vitlökstoast

Crevettes à l'ail 115 kr

Heta chili & vitlöksfrästa tigerräkor, paprika, vitlöksbröd

Skagen toast 139 kr

Första handskalade räkor, mayo, babyleafsallad,
Löjrom, dill, surdegstoast, citron

Carpaccio st: constantin 139 kr

Pepparsotad tunnskivad oxfilé, tryffelolja skogssvamp
Rucolasallad, färskriven parmesan

Hel & halvätter

Chevre chaud 135 kr/ 195 kr

Gratinerad getost, surdegstoast, rostade röd & gulbetor
Valnötter, apelsin- timjan & honungdressing

Fransk råbiff 135 kr/ 195 kr

Blandad råbiff, äggulecrème, capris, sardeller
Schalottenlök, cornichongs, dijon, rotfruktschips

Skaldjur

Huîtres 1st/31 kr, 3st/89 kr, 6st/159 kr, 12st/295 kr

Fine de normandie #4

Mignoette- vinegrette, tabasco, citron

Halv kokt hummer 195 kr

Jungfrusallad, chipotlemayo, surdegstoast, citron

Rökta räkor 1/2 105 kr alt. 1/1 175 kr

Aioli, surdegstoast, jungfrusallad, citron

Kokta havskräftor 175 kr

250 gr, liten sallad, mayo, surdegstoast, citron

Irländska krabbspjäll 175 kr

500 gr kokta krabbspjäll, senapssås, toast, sallad, citron

Bons skaldjursplateau 525 kr/p.p.

Halv kokt hummer, 1 näve rökta räkor

2 st kokta havskräftor

3 st franska ostron

150 gr irländska krabbspjäll

150 gr moules à la crème

Chipotlemayo, aioli, senapssås, mignette

Surdegstoast med vitlöksmör

La moulerie

Våra moules kokas med vitlök, schalottenlök & vitt vin

Pommes frites & passande dipp ingår

Moules à la crème 175 kr/ 205 kr

Grädde, grönsaksjulienne, timjan, bladpersilja

Moules à la chevre 175 kr/ 205 kr

Chevreost, honung, paprika, grädde, timjan, persilja

Moules à la basque 175 kr/ 205 kr

Chili, paprikacreme, bacon, grädde, timjan, persilja

Moules à la bouilliabaise 175 kr/ 205 kr

Fänkål, saffran, hummerfond, grädde, timjan, persilja

Le grill

Entrecôte steak frites 295 kr

250 gr hängmörad entrecôte, sauce bearnaise

Baconrulle, tomat confit, bordelaise, pommes frites

Steak minute 225 kr

200 gr grillad lövbiff, bordelaise, tomat, baconrulle

Riven pepparot & äggulecrème eller bea, pommes frites

Plankstek a'la bon 275 kr

250 gr grillad ryggbiff, bearnaise, rostad skogssvamp

Baconrulle, gryeregratinerad tomat, pommes duchesse

Pepparstek 275 kr

250 gr grillad ryggbiff, cognac- pepparsås, babyspenat

Confiterad tomat, gryeregratinerad potatisgratäng

Crevettes grillées a'la plancha 235 kr

Chili & vitlöksgrillade viltfångade jätteräkor

Grillad citron, aoli, chimichurri & vitlöksbröd

Lägg till en halv gratineradhummer 95:

Classics 235 kr

Cabillaud au gratin a'la benedict

Gruyeregratinerad torskrygg

Färska räkor, scampi, babyspenat

Hummersås, pommes duchesse

Bon's bouilliabaise

God & mustig fisk & skaldjursgryta

Torskfile, havskräfta, scampi

Räkor, blå musslor, hummerfond

Fänkål, paprika, saffran, krutonger & aioli

Steak de provençale

Trancherad helgrillad ball tip 4+, vitlökssmör

Gruyeregratinerad tomat, baconrulle

Bordelaisesås, pommes sarladaise

Steak tartare parisien

Halstrad råbiff, rödbetssmör, friterad capris

Rostade betor, bordelaise, pommes frites

Soire d'agneau merguez

Lammlägg (overnight cooked 16h)

Bordelaise, skogschampinjoner, merquezkorv

Pommes dauphinoise

Desserts

Krossade drömmar 85 kr

Björnbärssalsa, vit chokladcrème, pistage, drömmar

”pavlova mess” 75 kr

Maränger, bärsallad, passionsfrukt, chantilly- grädde

Chokladfondant 95 kr

Hemgjord vaniljglass, hemkokt bärkompott

Tarte à la rhubarbe 95 kr

Rabarbersmulpaj, serveras med vaniljsås

Crème brûlée 85 kr

Klassiker med madagaskar vanilj, knäck

Se även vår separata dessert & avecmeny