

# Apéritif

<b>Pommeau de Normandie 4 cl</b>	<b>96:-</b>
(Ekfatslagrad blandning av årgångscalvados & äppelmust)	
<b>Pastis 4cl</b>	<b>96:-</b>
<b>Kir-</b> vitt vin & crème de cassis	<b>94:-</b>
<b>Kir Royal-</b> mousserande & crème de cassis	<b>108:-</b>
<b>Kir Imperial-</b> mousserande & crème de framboise	<b>108:-</b>
<b>Pommeau Royal-</b> mousserande & pommeau de Normandie	<b>118:-</b>
<b>Pomme Poire-</b> vodka, äppelmust, lime & päronsoda	<b>124:-</b>

	<b>Glas</b>	<b>Flaska</b>
<b>Champagne</b>		
Forget Chemin Carte Blanche	<b>118:-</b>	<b>649:-</b>
Forget Chemin Special Club 2012		<b>985:-</b>
<b>Mousserande</b>		
Vitt - torr	<b>92:-</b>	<b>506:-</b>
Rosé - halvtorr	<b>92:-</b>	<b>506:-</b>
Rosé - torr	<b>92:-</b>	<b>506:-</b>

## Alkoholfritt

<b>Pomme Poire Virgin-</b> äppelmust, lime & päronsoda	<b>52:-</b>
<b>Pommeau Virgin-</b> äppelmust & alkoholfri cider	<b>52:-</b>
<b>Richard Juhlin</b> - alkoholfritt mousserande vin - Piccolo 20 cl	<b>75:-</b>

•••

# Förrätter

## **Creppans ost & charkbricka ( Rek. För 2p)**

Egengjorda charkuterier & franska ostar

Serveras med tillbehör

168:-

## **Rostad kastanj**

Serveras med chevrecrème & inlagda mandariner

95:-

## **Grön ärtsoppa**

Med / utan kräftstjärtar

119:-/ 109:-

## **ALLERGISK?**

Fråga personalen om innehåll

•••

# Galettes

Galetter är "matcrêpes" gjorda på bovete.  
Vår smet är fri från både mjölk och gluten

## Kött

(\*Rätter du kan få utan galette)

### **Compleète**

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäckes gård, ägg & edamerost  
148:-

### **Biff Cheddar**

Svensk strimlad biff, cheddarost, smörstekta champinjoner,  
stekt lök & semitorkad tomat  
196:-

### **Biff Roquefort**

Svensk strimlad biff, crème på roquefort, smörstekta champinjoner  
& färsk bladspenat  
192:-

### **\*Stekt Anka**

Serveras på en crêpe fylld av creme på chèvre,  
hallon, balsamico & rucola  
225:-

## Prosciutto

### **Prosciutto med Chèvre**

Tvärnöprosciutto, crème på chèvre, äpple, rucola & honung  
172:-

•••

## **Fisk- och skaldjursgaletter**

*Våra fisk & skaldjursgaletter är garnerade med citron*

*(\*Rätter du kan få utan galette)*

### **Lax och pepparrot**

Kallrökt samt varmrökt lax, färsk bladspenat & pepparrotscrème

179:-

### **\*Havets läckerheter**

Kallrökt samt varmrökt lax, kräftstjärtar, grön ärtpuré, picklad rödlök & färsk bladspenat

192:-

## **Vegetariskt**

### **Roquefort**

Crème på roquefort, smörstekta champinjoner, färsk bladspenat & kanderade valnötter

168:-

### **Chèvre**

Crème på chèvre, picklad majrova, ruccola rostade frön & honung

172:-

### **\*Stekost från Löfsta gård ( Vallentuna )**

Serveras i en galette med semitorkad tomat, picklad rödlök färsk bladspenat samt dijon & ruccola emulsion

169:-

•••

## **Vegan**

*(\*Rätter du kan få utan galette)*

### **\*Portabello**

Marinerad och stekt portabello

Serveras med hummus, färsk bladspenat, semitorkad tomat  
& picklad rödlök

179:-

### **\*Ratatouille med Jackfruit**

Serveras i en galette med ruccula

179:-

•••

# Crêpes

Crêpes är dessertformen av den klassiska bretagnska "pannkakan"  
Vår smet är fri från både laktos och gluten

## ***Franska klassiker***

*Vår nutella är fri från palmolja*

### **Crêpe Citron**

Smör, socker & citron

68:-

### **Crêpe Banan**

Nutella, banan & vaniljglass

98:-

### **Crêpe Kokos**

Nutella, kokos & vaniljglass

85:-

### **Crêpe Normandie**

Smörstekta äpplen i kanel och socker, flamberas i calvados  
Serveras med vaniljglass

112:-

### **Crêpe Suzette**

Ett smör smaksatt med apelsin & likör  
Flamberas i Grand Marnier

112:-

## ***Våra egna klassiker***

*Vår nutella är fri från palmolja*

### **Crêpe Nutella**

Nutella, vit choklad, våra syltade jordgubbar & vaniljglass

102:-

### **Crêpe Jordgubb**

Våra syltade jordgubbar, vaniljglass & vispad grädde

92:-

### **Crêpe Hjortron**

Varm hjortronsylt & vaniljglass

102:-

### **Crêpe Camembert**

Camembert & varm hjortronsylt

114:-

### **Crêpe Lakrits**

Vit choklad, rårörda blåbär, saltlakritssås & vaniljglass

104:-

### **Crêpe Karamell**

Brynt smör & saltkaramell

Serveras med mörk choklad, saltrostade frön & vaniljglass

119 :-

### **Crêpe Mascarpone**

Smörstekta äpplen i kanel & socker

Serveras med mascarpone, honung, hyvlad mandel & vaniljglass

129 :-

### **Crêpe Maräng (Rek. för 2)**

Vaniljglass, banan, maräng, nutella, grädde och crêpesegel

165:-

### ***Små desserter***

#### **Le Tricolore**

Hemlagad chokladtryffel, enkel  
espresso & 2cl calvados

104:-

#### **Bara tryffeln**

40:-

#### **En bit ost**

Roquefort eller Camembert  
Serveras med äppelskivor,  
valnöt & honung

58:-

#### **Vaniljpannacotta**

Serveras med valfria bär &  
crêpekex

75:-

# Vitt vin

*Alla våra vinproducenter arbetar för att utveckla en ECO-vänlig miljö för tillverkning och produktion av sina viner. Detta innebär att respektera miljön, naturen och att använda hållbara metoder för vintillverkningen idag och för framtiden.*

## **Les Vignerons**

Sydöstra Frankrike, Muscat & Viognier

89:-/378:-

## **Château du Cléray**

Loire, Muscadet sur lie

96:-/408:-

## **Les Rafelières**

Loire, Sauvignon Blanc

98:-/418:-

## **Symbiose Biologique**

Frankrike, Chardonnay & Viognier

104:-/446:-

## **Arthur Metz**

Alsace, Riesling

478:-

## **Château de Fesles**

Loire, Chenin Blanc

548:-

## **Raoul Clerget**

Chablis, Chardonnay

598:-

•••



# Rött vin

*Alla våra vinproducenter arbetar för att utveckla en ECO-vänlig miljö för tillverkning och produktion av sina viner. Detta innebär att respektera miljön, naturen och att använda hållbara metoder för vintillverkningen idag och för framtiden.*

## **Les Vignerons**

Sydöstra Frankrike, Grenache & Pinot Noir

89:-/378:-

## **Cellier du Rhône**

Côtes-du-Rhône, Grenache & Syrah

96:-/408:-

## **Symbiose Biologique**

Languedoc, Grenache, Carignan & Syrah

104:-/446:-

## **Château Cap L'Ousteau**

Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

118:-/504:-

## **Raoul Clerget**

Bourgogne, Pinot Noir

554:-

## **Chinon Dilection**

Loire, Cabernet Franc

578:-

## **La Dive du Pape**

Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Mourvèdre & Syrah

816 :-

•••

# Champagne & Crémant

## **Forget Chemin Carte Blanche**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

118:-/649:-

## **Forget Chemin Special Club 2012**

Chardonnay, Pinot Meunier

985:-

## **Mousserande viner**

*Fråga gärna vad vi har inne för tillfället!*

Vitt - torr

Rosé - torr

Rosé – halvtorr

92:-/506:-

## **Rosé**

**Rosévin**

*Fråga gärna vad vi har inne för tillfället!*

96:-/408:-

•••

# Cider

*I Bretagne, västra Frankrike, varifrån galetter och crêpes ursprungligen kommer,  
serveras de ofta med fransk cider*

## **Boulard Cidre Biologique**

Halvtorr

72:-/306:-

## **Dupont AOC Pays D'Auge**

Halvtorr

82:-/348 :-

## **Dupont Bouché**

Torr

86:-/368 :-

## **Dupont Cuvée Reserve**

Lagrad 6 månader på calvadosfat

Torr

508:-

## **Svensk Äppelcider**

Alkoholfri

46:-/179:-

•••

# Öl

## **Grängesberg**

Svensk lager, fatöl

5,0% 68:-

## **Carlsberg Hof eko**

Dansk lager, 33cl flaska

4,2% 58:-

## **Daura Damm Glutenfri**

Spansk lager, 33cl flaska

5,4% 78:-

## **Meteor Pils**

Fransk pilsner, 33cl flaska

5,0% 68:-

## **Gallia West IPA**

Fransk IPA, 33cl flaska

6,0% 88:-

## **Nils Oscar Alkoholfri Öl**

Svensk, 33cl flaska

0,4% 44:-

# Alkoholfritt

## **Richard Juhlin**

Mousserande vin, Piccolo 20 cl  
75:-

## **Nils Oscar Alkoholfri Öl**

Svensk, 33cl flaska  
0,4% 44:-

## **Svensk Äppelcider**

Alkoholfri svensk cider  
46 :-/179 :-

## **Ett glas kall mjölk**

Litet/Större  
20:-/30:-

## **Loka naturell**

38:-

## **Päronsoda**

38:-

## **Sockerdricka**

38:-

## **Champis**

38:-

## **Trocadero**

38:-

## **Äppelmust**

42:-

•••

# Avec

## Calvados

Calvados är ett franskt äppelbrännvin som produceras i departementet Calvados i Normandie. Calvados kan dricks till kaffet, som cocktail, som longdrink eller som den är. Detta äppelbrännvin tillverkas genom destillation av cider och lagras på ekfat innan den buteljeras.

### **Château du Breuil**

VSOP 28:-/cl  
lagrad minst 4 år

15 Ans 34:-/cl

Double Maturation 14 Ans 34:-/cl  
lagrad 6 år på whiskyfat

Fût Coteaux du Layon 34:-/cl

Fût 44 34:-/cl

Chocolate Blend 38:-/cl  
framtagen för att passa  
utmärkt till choklad

XO Réserve des Seigneurs 48:-/cl  
20 Ans

### **Père Magloire**

12 Ans 32:-/cl

XO 38:-/cl  
lagrad minst 10 år

## Cognac

### **Château de Beaulon**

VSOP 7 Ans 32:-/cl

XO 12 Ans 36:-/cl

Napoleon 20 Ans 42:-/cl

**Martell VS** 32:-/cl

### **Dupont**

Réserve 32:-/cl  
lagrad minst 3 år

Pomme Captive 32:-/cl

Plus de 12 Ans 34:-/cl  
1989 48:-/cl

1969 58:-/cl

### **Boulard**

XO 34:-/cl  
lagrad minst 6 år

Hors d'Age 12 Ans 36:-/cl  
1986 52:-/cl

21 Ans 69:-/cl

### **Lecompte**

5 Ans 32:-/cl

12 Ans 36:-/cl

## Armagnac

### **Janneau**

18 Ans 32:-/cl

25 Ans 38:-/cl

## Whisky

**Tullamore Dew** 28:-/cl

### **Glenmorangie**

The Original 10 yo 34:-/cl

Quinta Ruban 12 yo 36:-/cl

lagrad 2 år på portvinsfat

Nectar D'òr 12 yo 38:-/cl

slutlagrad på Sauternesfat

## Rom

**Ron Zacapa 23** 38:-/cl

### **Diplomático**

Mantuano 32:-/cl

Reserva Exclusiva 34:-/cl

## Likör

**Seve Fournier** 22:-/cl

**Baileys** 26:-/cl

**Cointreau** 28:-/cl

**Grande Marnier** 28:-/cl

## Eau de vie

**Vieille Prune** 48:-/cl

**Poire William** 54:-/cl

## Absinthe/Pastis

**Pernod Absinthe** 38:-/cl

Serveras på traditionellt vis med socker, eld & vatten

**Un Marseillais Pastis** 24:-/cl

## Dessertvin

**Beaumes de Venise** 22:-/cl

**Dupont Cidre de Givre** 24:-/cl

**Sauternes** 24:-/cl

### **Château de Beaulon**

Pineau des Charentes Vitt 26:-/cl  
innehåller  $\frac{1}{3}$  lagrad cognac

Pineau des Charentes Rött 26:-cl  
innehåller  $\frac{1}{3}$  lagrad cognac

# Heta drycker

**Té**

rött/grönt/svart

36:-

**Kaffe**

36:-

**Espresso**

Enkel 26:-

**Espresso**

Dubbel 32:-

**Macchiato**

42:-

**Cappuccino**

46:-

**Café au Lait**

46:-

**Café Latte**

48:-

**Café Americano**

38:-

•••



