

Apéritif

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

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

Alkoholfritt

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

•••

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 Grevbäck's 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:-

•••

