

Apéritif

Pommeau de Normandie 4 cl	98:-
(Ekfatslagrad blandning av årgångscalvados & äppelmust)	
Pastis 4cl	104:-
Kir- vitt vin & crème de cassis	98:-
Kir Royal- mousserande & crème de cassis	112:-
Kir Imperial- mousserande & crème de framboise	112:-
Pommeau Royal- mousserande & pommeau de Normandie	122:-
Pomme Poire- vodka, äppelmust, lime & päronsoda	134:-

	Glas	Flaska
Champagne		
Forget Chemin Carte Blanche	138:-	759:-
Mousserande		
Vitt - torr	98:-	539:-
Rosé - halvtorr	98:-	539:-
Rosé - torr	98:-	539:-

Alkoholfritt

Pomme Poire Virgin- äppelmust, lime & päronsoda	58:-
Pommeau Virgin- äppelmust & alkoholfri cider	58:-
Richard Juhlin - alkoholfritt mousserande vin - Piccolo 20 cl	89:-

Förrätter

Creppans ost & charkbricka (Rek. För 2p)

Charkuterier & franska ostar

Serveras med tillbehör

239:-

Blini

Smörstekt minigalette med stenbitsroms crème, rödlök

Garneras med citron

125:-

Galetteskål

Friterad galetteskål fylld med Crème på Philadelphiaost, kallrökt lax

rödlök & kapris

102:-

Galettechips & Oliver

Serveras med Creppans hummus

105:-

ALLERGISK?

Fråga personalen om innehåll

Galettes

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

Kött

Allt kött är av svenskt ursprung

Komplett Á la Crêpe

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäcks gård, ägg & edamerost
168:-

Komplett Monsieur

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäcks gård, dijoncreme, ägg & edamerost
178:-

Komplett "Sunny side"

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäcks gård, "sunny side" ägg & edamerost
182:-

Biff Cheddar

Strimlad biff, cheddarost, smörstekta champinjoner
tomatsalsa & dragoncrème
218:-

Biff Roquefort

Strimlad biff, crème på roquefort, smörstekta champinjoner
& färsk bladspenat
202:-

Biff Grönstedts

Strimlad biff, crème på cognac, vitlök & persilja
Samt smörstekta champinjoner
202:-

Prosciutto

Tvärnöprosciutto med Chèvre

Lufttorkad skinka från Tvärnö & crème på chèvre
samt äpple, ruccola & honung
186:-

Vegetariskt

Roquefort

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

179:-

Chèvre

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

186:-

Stekost Grönstedts

Stekost från Lövsta gård, Crème på cognac, vitlök & persilja
Samt smörstekta champinjoner

198:-

Stekost Dijon

Stekost från Lövsta gård, spenat, tomatsalsa
Samt ruccola & dijonemulsion

198:-

Vegan

Blomkål

Blomkålspuré innehåller OATLY!

Färsk bladspenat, tomatsalsa samt kanderade valnötter
Serveras med friterad grönkål & svartkål

192:-

Gremolatabakad Portabello

Creppans hummus i en galette toppad med
färsk bladspenat & tomatsalsa

198:-

• • •

Fisk- och skaldjursgaller

Våra fisk & skaldjursgaller är garnerade med citron

Lax Pepparrot

Kallrökt & varmrökt lax, färsk bladspenat
samt pepparrotscème

192:-

Lax Philadelphia

Crème på Philadelphiaost kallrökt lax, rödlök & kapis
samt varmrökt lax & färsk bladspenat

198:-

Lax Kräftstjärtar

Kallrökt lax, kräftstjärtar, stenbitsromscème
samt färsk bladspenat

207:-

Dessertes

Le Tricolore

Hemlagad chokladtryffel

Enkel espresso

2 cl calvados

115:-

Chokladtryffel

55:-

Pommeau Toddy

Fryst äggtoddy smaksatt med Pommeau de Normandie

Strösslad med frystorkade hallon

52:-

Bavaroise på Mandel (vegan innehåller OATLY!)

Serveras med syltade körsbär

75:-

Café Gourmand

Enkel espresso

Hemmagjord chokladtryffel

Pommeau Toddy

Bavaroise på Mandel innehåller OATLY!

139:-

En bit ost

Roquefort

Serveras med rårörda blåbär & galettechips

74:-

Dessertvinstips: Röd Château de Beaulon 26:-/cl

Camembert

Serveras med kanderad valnöt & honung

74:-

Dessertvinstips: Cidre de Givre 24:-/cl

Crêpes

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

Franska klassiker

Vår Nötella är fri från palmolja

Crêpe Citron

Smör, socker & citron

79:-

Crêpe Banan

Nötella, banan & vaniljglass

104:-

Crêpe Kokos

Smör, hemmagjort kokossocker, Nötella & vaniljglass

104:-

Crêpe Normandie

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

132:-

Våra egna klassiker

Vår Nötella är fri från palmolja

Crêpe Nötella

Nötella, vit choklad, våra syltade jordgubbar & vaniljglass

118:-

Crêpe Jordgubb

Våra syltade jordgubbar, grädde & vaniljglass

112:-

Crêpe Hjortron

Varm hjortronsylt & vaniljglass

118:-

Crêpe Skogsbär

Vit choklad, vaniljglass, grädde & rårörda skogsbär
118:-

Crêpe Drottning

Rårörda blåbär, frystorkade hallon & grädde
112:-

Crêpe Camembert

Camembert & varm hjortronsylt
132:-

Crêpe Lakrits

Vit choklad, rårörda blåbär, saltlakritssås & vaniljglass
118:-

Crêpe Karamell

Brynt smör & saltkaramell, mörk choklad
rostade frön & vaniljglass
122 :-

Crêpe Mandel

Crème på mandel innehåller OATLY!
syltade körsbär, rostade mandelflarn & vaniljglass
112:-

Crêpe Maräng

Vaniljglass, banan, maräng, nötella, grädde
& syltade jordgubbar
179:-

Vegan

Gjorda på galettesmet

Galette Mandel

Crème på mandel innehåller OATLY!
syltade körsbär, rostade mandelflarn
& vaniljglass
112:-

Galette Blåbär

Rårörda blåbär, banan
& vaniljglass
104:-

Cider

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

Boulard Cidre Biologique

Filtrerad

72:-/306:-

Dupont AOC Pays D'Auge

Ofiltrerad

86:-/369:-

Dupont Bouché

Ofiltrerad

89:-/379:-

Dupont Cuvée Reserve

Lagrad 6 månader på calvadosfat

Ofiltrerad

539:-

Mère Poulard

Alkoholfri fransk äppelcider

46:-/179:-

•••

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

95:-/409:-

Château du Cléray

Loire, Muscadet sur lie

102:-/436:-

Les Rafelières

Loire, Sauvignon Blanc

104:-/444:-

Symbiose Biologique

Frankrike, Chardonnay & Viognier

112:-/476:-

Arthur Metz

Alsace, Riesling

492:-

Château de Fesles

Loire, Chenin Blanc

498:-

Raoul Clerget

Chablis, Chardonnay

548:-

•••

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

95:-/409:-

Cellier du Rhône

Côtes-du-Rhône, Grenache & Syrah

102:-/436:-

Symbiose Biologique

Languedoc, Grenache, Carignan & Syrah

118:-/498:-

Château Cap L'Ousteau

Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

128:-/529:-

Raoul Clerget

Bourgogne, Pinot Noir

569:-

Chinon Dilection

Loire, Cabernet Franc

579:-

La Dive du Pape

Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Mourvèdre & Syrah

829 :-

•••

Champagne & Crémant

Forget Chemin Carte Blanche

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

138:-/759:-

Mousserande viner

Fråga gärna vad vi har inne för tillfället!

Vitt - torr

Rosé - torr

Rosé – halvtorr

98:-/539:-

Rosé

Rosévin

Fråga gärna vad vi har inne för tillfället!

98:-/442:-

Öl

Grängesberg

Svensk lager, fatöl 5,0%

72:-

Carlsberg Hof eko

Dansk lager, 33cl flaska 4,2%

62:-

Daura Damm Glutenfri

Spansk lager, 33cl flaska 5,4%

78:-

Demory Paris Pils

Fransk pilsner, 33cl flaska 4,8%

79:-

Demory Paris IPA

Fransk IPA, 33cl flaska 5,5%

88:-

Demory Paris Roquette Blanche

Fransk veteöl, 33cl flaska 5,7%

88:-

Nils Oscar Alkoholfri Öl

Svensk, 33cl flaska 0,4%

46:-

•••

Avec

Calvados

Calvados är ett franskt äppelbrännvin som produceras i departementet Calvados i Normandie. Calvados kan drickas 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 lagrad minst 4 år	28:-/cl
15 Ans	34:-/cl
Double Maturation 14 Ans lagrad 6 år på whiskyfat	34:-/cl
Fût Coteaux du Layon	34:-/cl
Fût 44	34:-/cl
XO Réserve des Seigneurs 20 Ans	48:-/cl

Père Magloire

12 Ans	32:-/cl
XO lagrad minst 10 år	38:-/cl

Dupont

Réserve lagrad minst 3 år	32:-/cl
Pomme Captive	32:-/cl
Plus de 12 Ans	34:-/cl
1989	48:-/cl

Boulard

XO lagrad minst 6 år	34:-/cl
Hors d'Age 12 Ans	36:-/cl
21 Ans	69:-/cl

Lecompte

5 Ans	32:-/cl
12 Ans	36:-/cl

Cognac

Château de Beaulon

VSOP 7 Ans	32:-/cl
XO 12 Ans	36:-/cl

Martell VS

32:-/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

Grand 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

Richard Pastis 26:-/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

Alkoholfritt

Richard Juhlin

Mousserande vin, Piccolo 20 cl

89:-

Nils Oscar Alkoholfri Öl

Svensk, 33cl flaska 0,4%

46:-

Mère poulard

Alkoholfri fransk äppelcider

46 :-/179 :-

Ett glas kall mjölk

Litet/Större

20:-/30:-

Loka naturell

38:-

Päronsoda

38:-

Sockerdricka

38:-

Champis

38:-

Trocadero

38:-

Äppelmust

42:-

•••

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:-

•••