

# 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>
<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>79:-</b>

# Förrätter

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

Egengjorda charkuterier & franska ostar

Serveras med tillbehör

189:-

## **Blini**

Smörstekt minigalette med stenbitsrom, rödlök & crème fraiche

Garneras med citron

125:-

## **Galetteskål**

Friterad galetteskål fylld med Crème på Philadelphiaost, kallrökt lax

rödlök & kapris

102:-

## **Galettechips & Oliver**

Serveras med Creppans hummus

95:-

## **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  
158:-

### **Komplett Monsieur**

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

### **Komplett "Sunny side"**

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

### **Biff Cheddar**

Strimlad biff, cheddarost, smörstekta champinjoner, stekt lök  
semitorkad tomat & dragoncrème  
198:-

### **Biff Roquefort**

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

### **Biff Grönstedts**

Strimlad biff, crème på cognac, vitlök & persilja  
Samt smörstekta champinjoner  
192:-

## Prosciutto

### **Tvärnöprosciutto med Chèvre**

Lufttorkad skinka från Tvärnö & crème på chèvre  
samt äpple, ruccola & honung  
179:-

## **Vegetariskt**

### **Roquefort**

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

174:-

### **Chèvre**

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

176:-

### **Stekost Grönstedts**

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

189:-

### **Stekost Dijon**

Stekost från Lövsta gård, spenat, semitorkad tomat, picklad rödlök  
Samt ruccola & dijonemulsion

192:-

## **Vegan**

### **Blomkål**

Blomkålspuré innehåller OATLY!

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

186:-

### **Gremolatabakad Portabello**

Creppans hummus i en galette toppad med  
färsk bladspenat, semitorkad tomat  
& picklad rödlök

189:-

•••

## **Fisk- och skaldjursgaller**

*Våra fisk & skaldjursgaller är garnerade med citron*

### **Lax Pepparrot**

Kallrökt & varmrökt lax, färsk bladspenat  
samt pepparrotscrème

182:-

### **Lax Philadelphia**

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

189:-

### **Lax Kräftstjärter**

Kallrökt & varmrökt lax, kräftstjärter, stenbitsromscreme  
picklad rödlök samt färsk bladspenat

207:-

# Dessерter

## **Le Tricolore**

Hemlagad chokladtryffel

Enkel espresso

2 cl calvados

109:-

## **Chokladtryffel**

40:-

## **Pommeau Toddy**

Fryst äggtoдdy smaksatt med Pommeau de Normandie

Strösslad med frystorkade hallon

40:-

## **Bavaroise på Mandel** (vegan innehåller OATLY!)

Serveras med syltade körsbär

75:-

## **Café Gourmand**

Enkel espresso

Hemmagjord chokladtryffel

Pommeau Toddy

Bavaroise på Mandel innehåller OATLY!

129:-

## **En bit ost**

### Roquefort

Serveras med rårörda blåbär & galettechips

69:-

Dessertvinstips: Röd Château de Beaulon 26:-/cl

### Camembert

Serveras med kanderad valnöt & honung

69:-

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

68:-

### **Crêpe Banan**

Nötella, banan & vaniljglass

98:-

### **Crêpe Kokos**

Nötella, kokos & vaniljglass

96:-

### **Crêpe Normandie**

Smörstekta äpplen i kanel och socker, flamberas i calvados

Serveras med vaniljglass

112:-

## **Våra egna klassiker**

*Vår Nötella är fri från palmolja*

### **Crêpe Nötella**

Nötella, vit choklad, våra syltade jordgubbar & vaniljglass

109:-

### **Crêpe Jordgubb**

Våra syltade jordgubbar, grädde & vaniljglass

98:-

### **Crêpe Hjortron**

Varm hjortronsylt & vaniljglass

102:-

### **Crêpe Skogsbär**

Vit choklad, vaniljglass, grädde & rårörda skogsbär  
106:-

### **Crêpe Drottning**

Rårörda blåbär, frystorkade hallon & grädde  
102:-

### **Crêpe Camembert**

Camembert & varm hjortronsylt  
114:-

### **Crêpe Lakrits**

Vit choklad, rårörda blåbär, saltlakritssås & vaniljglass  
104:-

### **Crêpe Karamell**

Brynt smör & saltkaramell, mörk choklad  
rostade frön & vaniljglass  
119 :-

### **Crêpe Mandel**

Crème på mandel innehåller OATLY!  
syltade körsbär, rostade mandelflarn & vaniljglass  
104:-

### **Crêpe Maräng**

Vaniljglass, banan, maräng, nötella, grädde  
& syltade jordgubbar  
169:-

## **Vegan**

*Gjorda på galettesmet*

### **Galette Mandel**

Crème på mandel innehåller OATLY!  
syltade körsbär, rostade mandelflarn  
& vaniljglass  
104:-

### **Galette Blåbär**

Rårörda blåbär, banan  
& vaniljglass  
96:-



# 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

86:-/369:-

## **Dupont Bouché**

Torr

89:-/379:-

## **Dupont Cuvée Reserve**

Lagrad 6 månader på calvadosfat

Torr

519:-

## **Svensk Äppelcider**

Alkoholfri 0,5%

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

89:-/379:-

## **Château du Cléray**

Loire, Muscadet sur lie

96:-/409:-

## **Les Rafelières**

Loire, Sauvignon Blanc

98:-/419:-

## **Symbiose Biologique**

Frankrike, Chardonnay & Viognier

104:-/446:-

## **Arthur Metz**

Alsace, Riesling

479:-

## **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

89:-/379:-

## **Cellier du Rhône**

Côtes-du-Rhône, Grenache & Syrah

96:-/409:-

## **Symbiose Biologique**

Languedoc, Grenache, Carignan & Syrah

109:-/469:-

## **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:-

## **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:-

# 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%

72:-

## **Gallia West IPA**

Fransk IPA, 33cl flaska 6,0%

88:-

## **Nils Oscar Alkoholfri Öl**

Svensk, 33cl flaska 0,4%

44:-

•••

# 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

## 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 lagrad minst 3 år	32:-/cl
Pomme Captive	32:-/cl
Plus de 12 Ans	34:-/cl
1989	48:-/cl
1969	58:-/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

## 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

**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

# Alkoholfritt

## **Richard Juhlin**

Mousserande vin, Piccolo 20 cl

79:-

## **Nils Oscar Alkoholfri Öl**

Svensk, 33cl flaska 0,4%

44:-

## **Svensk Äppelcider**

Alkoholfri 0,5%

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:-

•••

