

FÖRRÄTTER- HORS D'OEUVRE

Steak tartare 89 sek
Råbiff med äggula, rödlök,
kapis och senap

Crème Nignon 79 sek
Krämig soppa på gröna ärtor med ett
stänk av champagne, toppad med
vispad grädde

Chèvre Chaud 85 sek
Gratinerad getost på franskt
surdegsbröd

Homards cuits 155 sek
Gratinerad halv hummer på franskt vis

VARMRÄTTER- PLATS PRINCIPAUX

Poulet à la provencale 159 sek
Kycklingbröst med rostade höstlegymer
och dragonveloutee

Steak frites et sauce bearnaise 195 sek
Mör entrecôte med bearnaisesås,
pommes frites och örtsaltat smör

Soupe de poisson et fruits de mer 179 sek
Mustig fisk- och skaldjursgryta
med saffransaioli

Ratatouille végétariens 149 sek
Vegetarisk ratatouille med friterad
aubergine och levainbröd

DESSERTER-DESSERTS

Crème Brulée 65 sek
Fransk läcker- och krämig dessert
med ett hårt skal av karamell

Mousse au chocolat 65 sek
Klassisk fransk chokoladmousse med hallon

Sorbet au champagne 49 sek
Läskande sorbet på fruktig champagne

3 fromages 119 sek
3 sorters fransk ost serveras
med klassiska tillbehör

MENU DE FÊTE 259 sek.

Crème Nignon
Krämig soppa på gröna ärtor med ett stänk av champagne,
toppad med vispad grädde

Poulet à la provencale
Kycklingbröst med rostade höstlegymer och dragonveloutee

Crème Brulée
Fransk läcker och krämig dessert med ett hårt skal av karamell

DANS LA BARRE-I BAREN
Baguette Américaine 75 sek
Hamburgare på franskt vis
med pommes frites

VINPAKET MENU DE FÊTE

Forfait vin 249 sek
Ett vinpaket bestående av ett glas cava, ett glas vin samt
dessertvin och kaffe, särskilt utvalt till respektive rätt för att förhöja
hela smakupplevelsen under hela middagen.
Beställes i kombination med Menu de fête.

Bistro le Bon

Avec