

RESTAURATEUR

Jan Andersson

Bistro

LA BELLE ÉPOQUE

CHEF DE CUISINE

Filip Nylin

BAR & VINS

BISTRO

APERITIF

COCKTAILS

BRUNCH

PETIT DEJEUNER

JAZZ

ATT BÖRJA MED

Franska bubblor eller varför inte våran egna signatur cocktail

”La Belle Epoque”

Crémant di Limoux, Gerard Bertrand.....165

Champagne blanc de blanc, Perrier-Jouët.....195

”La Belle Epoque”

Absolut Elyx Vodka, jordgubbsinfuserad Kung Carls Punch & bubbel175

”I only drink Champagne on two occasions; when I am in love and when I am not.”

- Coco Chanel

HUÎTRES

OSTRON

JOSEFINA, BRETAGNE

Ostron naturellLes 3... 140Les 6... 270

OSTRON CEVICHE

Chili, koriander, lime, mangoLes 3... 135Les 6... 260

OSTRON SUÉDOIS

Piklad gurka, dill, gräslökLes 3... 135Les 6... 260

ENTRÉES

FÖRRÄTTER/ MELLANRÄTTER

CARPACCIO DE FLÉTAN

Carpaccio på Hällefundra, confiterad citron, avokado, mango, chili, koriander.....215

BURRATA

Burrata, basilika, torkad tomat, rostade hasselnötter, citronette195

CHÈVRE CHAUD

Gratinerad getost, rödbetor, valnötter, krutonger...165

TARTARE DE BOEUF

Råbiff, gravad tryffeläggula, friterad jordärtskocka, parmesancreme, silverlök1/2..... 1751/1 ink pommes. 275

CHARCUTERIES

Lufttorkad skinka, tryffelsalami, comtéost & oliver1 PERS. 1652 PERS. 225

LES SANDWICHES

Våra smörgåsar serverade på smörstekt levainbröd.

aux Girolles

KANTARELLTOAST

Lufttorkad skinka, fikonreduktion, västerbottensost, örter1/2..... 1851/1 235

de Bookmaker

BOOKMAKERTOAST

Svensk biff, dijonhollandaise, pepparrot, äggula, tomat, silverlök, krispsallad, krasse..... 275

FROMAGES

OSTAR

COMTÉ

Tryffelhonung & nötknäcke115

ROQUEFORT

Sultanrussin, valnötter, fikonreduktion & päron145

FROMAGE AUX TROIS

Tre sorters ost: comté, roquefort, chèvre145

POISSONS & COQUILLAGE

FISK & SKALDJUR

MOULE FRITES

Blåmusslor från Kattegatt, rostad vitlöksmajonnäs, pommes frites265

TRUITE

Röding, kantareller, kronärtskocka, spenat, fänkål, persilja, blomkålscreme295

HOMARD

Grillad 1/2 hummer, rostad vitlöksmayonnaise, citron, pommes frites425

PLATS PRINCIPAUX

HUVUDRÄTTER

TARTARE DE BOEUF

Råbiff, gravad tryffeläggula, friterad jordärtskocka, parmesancreme, silverlök, pommes frites275

”LE BIG MAC”

Hamburgare, cheddar, harissamajonnäs, tomat, krispsallad, pommes frites225

STEAK FRITES

180g svensk biff, bearnaisesås, tomat sallad, pommes frites325

RISOTTO AUX CHANTERELLE

Kantarellrisotto, parmesan, spenat, friterad jordärtskocka, örter285

LES DESSERTS

COMPOTTE DE POMME

Äppelkompott, vaniljskum, kanel, rostad mördeg135

MOUSSE À LA FRAMBOISE

Hallonmousse, Hallondragonsås, rostad vit choklad, rosa maräng, hallon145

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk Crème Brûlée125

SORBET DE MANGO

Mangosorbet75

TRUFFE AU CHOCOLAT

65





RESTAURATEUR
Jan Andersson

Bistro
LA BELLE ÉPOQUE

CHEF DE CUISINE
Filip Nylin

BAR & VINS

BISTRO

APERITIF

COCKTAILS

BRUNCH

PETIT DEJEUNER

JAZZ

TO START

Why not a glass of French bubbles or our signature cocktail
”La Belle Époque”

Crémant di Limoux, Gerard Bertrand.....165

Champagne blanc de blanc, Perrier-Jouët.....195

”La Belle Époque”
Absolut Elyx Vodka, strawberry infused Kung Carls Punch
& bubbles
175

”I only drink Champagne on two occasions;
when I am in love and when I am not.”
- Coco Chanel

HUÎTRES
OYSTERS

JOSEFINA, BRETAGNE
Oyster natural *Les 3... 140 Les 6... 270*

OYSTER CEVICHE
Chili, Coriander, lime, mango *Les 3.. 135 Les 6... 260*

OSYSTER SUÉDOIS
Pickled cucumber, dill, chives *Les 3.. 135 Les 6... 260*

ENTRÉES
STARTERS

CARPACCIO DE FLÉTAN
Halibut carpaccio, candied lemon, avocado, mango,
chili, coriander..... *215*

BURRATA
Burata, basil, dried tomat, rosted hazelnuts, citronette
..... *195*

CHÈVRE CHAUD
Goat cheese au gratin, beets, walnuts, crutons..... *165*

TARTARE DE BOEUF
Steake tartare, cured egg yolk, fried sunchoke,
parmesancrème, silver onion
1/2..... 175 1/1 inc fries..... 275

CHARCUTERIES
Air dried ham, truffle salami, comté & olives
1 PERS..... 165 2 PERS..... 225

LES SANDWICHES

Our sandwiches served on butter fried levain bread

aux Gírolles

CHANTERELLE TOAST
Air dried ham, fig reduction, västerbottens cheese,
herbs
1/2..... 185 1/1 235

de Bookmaker

BOOKMAKER TOAST
Swedish beef, dijon hollandaise, horseradish, egg yolk,
tomato, silver onion, crisp sallad,
krasse..... *275*

FROMAGES
CHEESE

COMTÉ
Truffle honey & bread
115

ROQUEFORT
Sultana raisins, walnuts,
fig reduction & pear
145

FROMAGE AUX TROIS
Three kinds of cheese:
comté, roquefort, chèvre
145

POISSONS & COQUILLAGE
FISH & SHELLFISH

MOULE FRITES
Mussels from Kattegatt, roasted garlic mayonnaise,
french fries
265

TRUITE
Arctic char, chanterelle, artichoke, spiache, fennel,
parsley, cauliflower crème
295

HOMARD
Grilled 1/2 lobster, roasted garlic mayonnaise,
lemon, french fries
425



PLATS PRINCIPAUX

MAINS

TARTARE DE BOEUF
Steake tartare, cured egg yolk, fried
sunchoke, parmesan crème, silver onion,
french fries
275

”LE BIG MAC”
cheeseburger, cheddar, tomato,
harissa mayonnaise, crisp salad,
french fries
225

STEAK FRITES
180g Swedish beef, bearnaise sauce,
tomato salad, french fries
325

RISOTTO AUX CHANTERELLE
Chanterelles risotto, parmesan, spinach,
fried sunchoke, herbs
285

LES DESSERTS

COMPOTTE DE POMME
Apple compote, vanilla foam, cinnamon, roasted
shortcrust pastry
135

MOUSSE À LA FRAMBOISE
Raspberry mousse, raspberry & terragon sauce, rosted
white chocolate, pink meringue, raspberries
145

CRÈME BRÛLÉE
Classic Crème Brûlée
125

SORBET DE MANGO
Mango sorbet
75

TRUFFE AU CHOCOLAT
65

