

RESTAURATEUR
Jan Andersson

Bistro LA BELLE ÉPOQUE

CHEF DE CUISINE
Filip Nylin

BAR & VINS

BISTRO

APERITIF

COCKTAILS

BRUNCH

PETIT DEJEUNER

JAZZ

LE PETIT SNACKS

MARCONAMANDLAR.....75
ROSTADE MANDLAR.....65
MARINERADE OLIVER.....75
VITLÖKSBRÖD.....55

CROQUE MONSIEUR PETIT
Skinka, Gruyèreost, tomat, Dijon & Baquette. 95

POMMES FRITES
Med rostad vitlöksmayonnaise..... 65

CHARCUTERIE
Lufttorkad skinka, tryffelsalami, Comtéost,
oliver & Croque M.
1 PERS. 165 2 PERS. 225

HUÎTRES OSTRON

Våra nyskördade ostron levereras från onsdag och framåt

FINE DE CLAIRE
Ostron naturell
Les 3..... 130 Les 6..... 250

OSTRON ASIE
Picklad chili, koriander & ingefära
Les 3..... 135 Les 6..... 260

OSTRON GRATINÉ
Vitlök & Gruyèrgratinerade med citron
Les 3..... 135 Les 6..... 260

ENTRÉES FÖRRÄTTER/ MELLANRÄTTER

SOUPE DE CHANTARELLES
Kantarellsoppa med svamptryffel & gräslök. 155

CREVETTES FUMÉES
Hemrökta räkor & rouille.....185

TOAST DE CHANTARELLE
Kantareller, lufttorkad skinka, Roquefort,
fikonreduktion & levainbröd (kan fås veg)..... 195

FOIE GRAS
Halstrad anklever (PK), rökt kycklinglevermousse,
sultanrussin, frisésallat & krutonger.....195

ESCARGOT DE BOURGOGNE
Gratinerade sniglar, timjan, vitlök & citronsmör.....188

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor,
valnötter & toast..... 165



Våra nordiska kravmärkta blåmusslor skickas dagligen från
Skagerak & Kattegatt.

Traditionelle

MOULES FRITES
Vitlöksslungade musslor, rökt
vitlöksmayonnaise & pommes frites..... 265

MOULES MARINIÈRES
Vitvinskokta musslor, grädde,
persilja & bröd. 265

Mondiale

MOULES D’ESPAGNE
Musslor, saffransbrässerat ris, tomat,
citron & örter..... 265

LE NORD
Rökta musslor, dillbuljong, sikromscreme,
gräslök & hårt tunnbröd..... 295

CURRY ROUGE
Musslor, koriander, lime,
kokosmjölk & röd curry..... 265

POISSONS & COQUILLAGES FISK & SKALDJUR

BOUILLABAISSE
Fisk- & skaldjursgryta på torsk, lax, handskalade
räkor, blåmusslor, saffranskokt fänkål, tomat,
vitlök, rouille & vitlöksbröd
315

HOMARD
Färsk hummer från Maine. Grillad 1/2 hummer,
rostad vitlöksmayonnaise, citron & pommes frites
395



Vid allergier. Tveka inte att fråga personalen om hjälp.

TARTARE

TARTARE DE BOEUF
Gravad tryffeläggula, rödbeta, Dijoncrème,
kapis, picklad silverlök & örter
1/2..... 155 1/1 ink pommes..... 255

SAUMON CRU
Lättmarinerad lax i tunna skivor, pistou,
sallad med niçoiseoliver & basilika. 175

VIANDES KÖTT

STEAK FRITES
Serveras med béarnaisesås, tomat,
picklad silverlök & pommes. Välj mellan:

160 g Black Angus, steak på innanlår.... 285
225 g hängmörad svensk biff..... 395

FILET DE CERF
Hjortytterfilé med Calvadosås,
kryddinkokt äpple, savojkål & råsteckt potatis
345

LE FRIGO DE VIANDE KÖTTKYLEN

Uvalt kött från svenska gårdar handplockas i
hängmörningskylen. Köttet hänger minst 21
dagar. Serveras med rödvinsås, Café de
Paris-smör & örtsallad. Välj mellan
gratäng & pommes frites.

Hängmörad svensk biff 300 g 485
Hängmörad entrecôte 350 g 585

VERDURES GRÖNSAKER

CHÈVRE CHAUD
Gratinerad getost, rödbetor,
valnötter & toast
165

TOAST DE CHANTARELLE
Kantareller, Roquefort, fikonreduktion & levainbröd
1/2..... 195 1/1..... 265

CHOU FLEUR RÔTI
Rostad blomkål, stekta kantareller, pumpapuré,
hasselnötter & örter
245

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée classic..... 125

TARTE AUX MYRTILLES

Blåbärstarte, vaniljglass & rostad
vit choklad..... 125

MOUSSE À LA FRAMBOISE

Hallonmousse med hallondragonsås,
rosa maräng & färska hallon..... 125

TRUFFE AU CHOCOLAT..... 65

SORBET DE MANGO

Mangosorbet..... 75

GLACE DE VANILLE

Vaniljglass toppad med
Kung Carls punsch..... 125

GLACE AU CHOCOLAT

Chokladglass med krossad choklad..... 125

LES TROIS GLACES

Vanilj, choklad & mangoglass..... 145

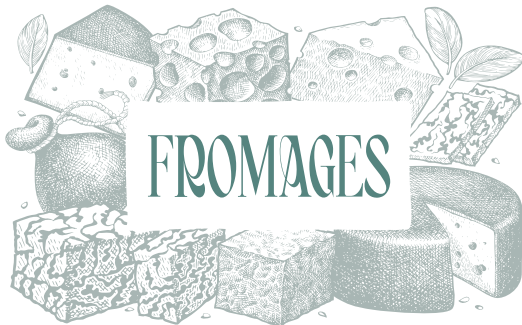
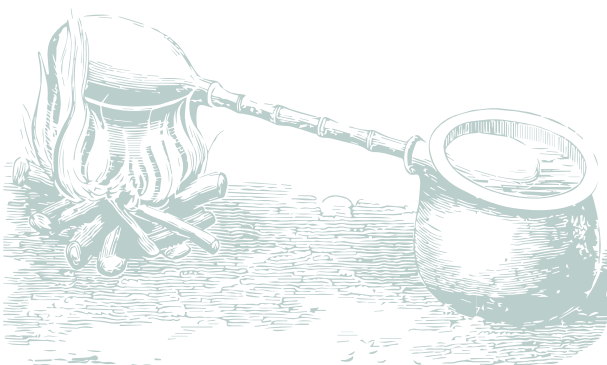


DEN KUNGLIGA PUNSCHEN

*Hotelllets egna punsch togs på
1870-talet fram för att hedra Kung
Carl XV som även gav namn åt
hotellet 1866, och vars förtjusning för
denna ädla dryck var vida känd.*

*Den nya upplagan av Hotel Kung
Carls punsch är framtagen
tillsammans med Norrtelje Brenneri.
Resultatet är en elegant, finstämd
punsch med välbalanserad sötma. Den
är utmärkt god att dricka som den är,
att servera till desserten, och som ett
karaktärshöjande inslag i en cocktail.*

*Etiketten på flaskan är en avbild av
originaletiketten som finns att beskåda
på Spritmuseet på Djurgården i
Stockholm.*



Comté med tryffelhonung &
nötknäcke
125

Roquefort med sultanrussin,
valnötter, fikonreduktion & päron
145

LES TROIS FROMAGES
Tre sorters ost, Comté,
Roquefort & Brie
145

KC
HOTEL
KUNG CARL

*Birger Jarlsgatan 21
111 45 Stockholm.*

*08-463 50 00
info@kungcarl.se
WWW.KUNGCARL.SE
@hotelkungcarl*

BIÈRE

1664 Lager 89
1664 Blanc 89
Carlsberg Export 89
Eriksberg Karaktär 95
Nya Carnegie Bryggeriet Neon IPA 128

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

1664 Blanc Sans 48
Rabarber Spritz 85
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up, Ginger Beer 40
Bubbelvatten 30 cl 35 kr 50 cl / 55 kr

CIDRE

Cidraie Original 79

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

2019, Crémant di Limoux, Gérard Bertrand 140
N. V. Blanc de Blanc, Perrier-Jouë 195
N.V. Les Enfosques Cava Brut Rosé, Mas Bertran 125

BLANC

2020, Les Murelles, Domaine Roux 180
2020, Chablis, Domaine du Chardonnay 190
2020, Albanta Albariño, Altos de Torona 170
2020, X-Berg Riesling, X-Berg 185
2020, "Les Deux Pins" Sauvignon Blanc 135
2019, Herrnholtz, Grüner Veltliner, Wiener 195
2020, Sauvignon Blanc, Domaine Begude 175

ROSÉ

2020, Château du Trignon, Famille Quiot 160
2020, Minuty Prestige, Ch. Minuty 180

ROUGE

2020, Gamay Noir, Château Thivin 175
2020, Château Haut Chevalier 135
2020, Bourgogne Rouge La Moutonnière, D. Roux 195
2021, Côtes-du-Rhône Villages, Ferraton 160
2019, "Cuvée Domaine" Chinon, Olga Raffault 185
2017, Le Charlemagne, Chateau Pech-Latt 205

