

MENU

POUR GRANDS GROUPES

För större sällskap



MENU 1

Choisissez entre / Choose between

ENTRÉE

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Herb and garlic gratinated snails

CHÈVRE CHAUD

Goat cheese salad

PLAT

JOUE DE BOEUF

Beef cheek Provençale with potato purée and truffle

CANARD À LA MODE

*Duck breast Pastis style with port wine and
cherry sauce, vegetables, potatoe fondant*

BOUILLABAISSE

*Classic French Fish stew on selection of fresh fish
and mussels with bread and aioli*

VEGO-CHIC DU JOUR

*Grilled king oyster mushrooms with pumpkin, feta, seeds,
green leaves and dried tomatoes*

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

625:-

En PASTIS innan maten? 3 cl för 95:-



MENU 2

Choisissez entre / Choose between

ENTRÉE

CHOIX DE CHEF

DE SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

The chef's selection of French specialties

PLAT

JOUE DE BOEUF

Beef cheek Provençale with potato purée and truffle

CANARD À LA MODE

*Duck breast Pastis style with port wine and
cherry sauce, vegetables, potatoe fondant*

BOUILLABAISSE

*Classic French Fish stew on selection of fresh fish
and mussels with bread and aioli*

VEGO-CHIC DU JOUR

*Grilled king oyster mushrooms with pumpkin, feta, seeds,
green leaves and dried tomatoes*

DESSERT

GRAND DESSERT

Mix of Pastis desserts

675:-

Alla råvaror är så ekologiska
och klimatsmarta som möjligt ...

Allergisk? Kontakta personalen!

FORFAIT BOISSONS

Dryckespaket / Drinks package

POUR L'ENTRÉE

CREMANT



POUR L'ENTRÉE

CREMANT

**POUR LE PLAT
PRINCIPAL**

**2 VERRES DE VIN
ADAPTÉS**

2 glasses of matching wine

545:-

**POUR LE PLAT
PRINCIPAL**

**3 VERRES DE VIN
ADAPTÉS**

3 glasses of matching wine

**DOUBLE
EXPRESSO**

AVEC 4 CL

895:-

