



*Välkommen!*

Ett äkta franskt bageri, konditori, kafé, bar och bistro. Vår meny erbjuder härliga smakupplevelser för alla oavsett tidpunkt, preferens och plånbok.

Hos oss blandas affärsfolk med bohemer, familjer, turister och partyfolk. Bistron har fullständiga rättigheter och bjuder på allt från havets läckerbitar till kolgrillat kött - i en miljö utöver det vanliga.

Följ med på en gastronomisk resa till Paris - mitt i Göteborg!

## **LE GRILL**

Passa på att avnjuta den franska sommaren året runt på vår inglasade takterrass. Här erbjuder vi kolgrillade rätter i en ljus och grönskande miljö som för tankarna till ett soldränkt orangeri. Välkommen upp för en härlig drink eller, varför inte, en klassisk fransk grillmiddag.

## **SALON DE THÉ**

Afternoon tea på franskt vis - varje eftermiddag dukar vi upp Salon de thé med franska sandwiches, nygräddade scones och utsökta bakverk som vi serverar med vår egenkomponerade teblandning.

# Menu de Jour

**FÖRRÄTT, HUVUDRÄTT OCH EFTERRÄTT**  
DAGENS FRANSKA TRERÄTTERS ÄR SPECIAL-  
KOMPONERAD AV VÅRA KOCKAR - **349 kr.**

## PLATEAU DE CHARCUTERIE

URVAL AV VÅRA CHARCUTERIER, TAPENADER  
MED LEVAINBRÖD OCH INLAGDA GRÖNSAKER.

**PLATEAU DU BISTRO**  
DET LILLA URVALET - **139 kr.**

**PLATEAU DU TRIOMPHE**  
MELLANSTORT URVAL - **199 kr.**

**PLATEAU D' EIFFEL**  
STORSLAGET SOM EIFFEL SJÄLV - **269 kr.**

## Huîtres

**OSTRON MED FRANSKA  
KLASSISKA TILLBEHÖR**  
29 kr/st. - 149 kr/6st. - 279 kr/12st.

## Assortiment de fromages

OSTBITAR I SÄRSKILT URVAL  
**HALV 99KR / HEL 169 KR**

## FÖRRÄTTER ENTRÉES STARTERS

### TERRINE DE FOIE DE CANARD

Husets ankleverterrin med aprikos, mixsallad,  
sauternegelé, smörstekt brioche och hasselnöt - **169 kr.**

### STEAK TARTARE

Fransk råbiff av oxfilé med dijonsenap, kapris,  
rödbeta, äggula och färskriven pepparrot och bröd  
(med pommes frites till hel).  
- Halv **145kr.** / Hel **219 kr.**

### TOAST NORDIQUE

Löjromstost, smörstekt brioche,  
rödlök och smetana - **199 kr.**

### CHÈVRE CHAUD

Honungsgratinerad getost på lantbröd,  
serveras med husets nötmix och roquette - **109 kr.**

### FOUGASSE AUX FRUITS DE MER

Fransk "pizza" med cocktailtomater, parmesan,  
räkor, kräfta, bacon och citron - **139 kr.**

### ÉCREVISSES GRATINÉES

Havskräftor gratinerade med smör, vitlök, färska örter,  
citron och fänkål, serveras med färskt bröd och aioli - **139 kr.**

### CARPACCIO DE BOEUF MARINÉ

Carpaccio av gravad oxfilé med dijoncrème, kapris,  
hyvlad parmesan, rostade pinjenötter  
samt ruccola toppat med tryffelolja - **149 kr.**

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Klassisk fransk löksoppa  
med gratinerad gruyère och krutonger - **99 kr.**

## SALADES & SANDWICHES

### SANDWICH AU BOEUF DU BISTRO

Steak sandwich med ryggbiff serverat på grillat surdegsbröd, dijonsenap, pepparrotskräms, tomat, och Bistrons egna potatiships - **199 KR.**

### SANDWICH AUX CREVETTES

Handskalade räkor på rågröd med fransk majonäsblandning - **169 KR.**

### SALADE NAPOLÉON

Grillat majs kycklingsbröst, rostad bacon, parmesan, örter, krutonger och mixsallad - **139 KR.**

### SALADE DE CHÈVRE DU BISTRO

Getost, fransk honung, saltorkade tomater, nötter, fikonskivor och krispsallad - **135 KR.**

### SALADE NIÇOISE

Halstrad tonfisk, ägg, anjovis, potatis, bönor, oliver och dijondressing - **149 KR.**

## Le Hambourgeois

Mald högrev, husets grillade briochebröd, bacon, gruyère ost, tryffelaioli och inlagd gurka.

Serveras med pommes frites - **179 kr.**

## Végétarien

KÖKETS VEGETARISKA VAL - **139 kr.**

Vänligen efterfråga vegetariska alternativ.

## Barnmeny

TILL ALLA VÅRA YNGRE GOURMANDER ERBJUDER VI EN SPECIALKOMPONERAD MENY.

Miniburgare med pommes frites och glasspinne - **65 kr.**

Köttfärsås med spagetti och glasspinne - **65 kr.**

## HUVUDRÄTTER

# PLATS PRINCIPAUX

## MAIN COURSES

## Viandes

KÖTT/MEAT

### CANARD À L'ORANGE

Ankröst med apelsinsås, confiterat anklår i croquettes och primörer - **249 kr.**

### STEAK FRITES

Kolgrillad ryggbiff med béarnaisesås, tomat- och löksallad och pommes neuf - **235 kr.**

### BOEUF BOURGUIGNON

Rökt sidfläsk, champinjoner, rödvinsås, potatis-selleripuré - **179 kr.**

### COQ AU VIN

Majskickling, rökt sidfläsk, morötter, smörstekta svampar och tryffelmos - **179 kr.**

## Poissons

FISK/FISH

### FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE

Musslor och havskräftor frästa i chili, vitlöksolja samt vårlök, serveras med grillat surdegsbröd - **279 kr.**

### POISSON MEUNIÈRE AUX POMMES DE TERRE

Säsongsens plattfisk som smörstekts och serveras med kastanjechampinjoner, kokt potatis och räkor - **249 kr.**

### MOULES FRITES

Vinkokta blåmusslor med aioli och pommes frites - **199 kr.**

### BOUILLABASSE DU PÊCHEUR

Sydfransk fisk- och skaldjursoppa. Serveras med rouille och krutonger - **239 kr.**

### POISSON GRILLÉ DU JOUR

Vår utvalda fisk grillad med örter och citron - **239 kr.**

# Le Grill

PÅ LE GRILL KOLGRILLAR VI MATEN PRECIS SOM DEN FRANSKA KÖKSTRADITIONEN KRÄVER.  
ATT SÄGA ATT GRILLSMAKEN BLIR MAGNIFIQUE ÄR EN UNDERDRIFT - BON APPETIT!

**OXFILÉ** 289 KR

**ENTRECÔTE** 225 KR

**GRILLSPETT** 239 KR

**LAMMRACK** 249 KR

**MAJSKYCKLING** 169 KR

**GRILLMIX** 279 KR

Flera smakprov av det bästa från kolgrillen:  
majskyckling, lammracks och ryggbiff.  
Välj därtill ut två såser och ett tillbehör.

## VÄLJ EN SÅS OCH ETT TILLBEHÖR.

*Sauces:*

**RÖDVINSSÅS**  
**BÉARNAISESÅS**  
**PEPPARSÅS**  
**ÖRTSMÖR**

**CITRON-LIME YOGHURTDIPP**

*Accompagnements:*

**POMMES FRITES**  
**BISTRONS POTATISGRATÄNG**  
**TOMAT- OCH LÖKSALLAD**  
**MAJSKOLV**  
**BAKAD POTATIS MED ÖRTSMÖR**  
**GRILLADE GRÖNSAKER**  
**MIXAD GRÖNSALLAD**

*Extra tillbehör kan erhållas för 35 kr styck.*

## LE HAMBOURGEOIS



MALD HÖGREV, HUSETS GRILLADE BRIOCHEBRÖD, BACON,  
GRUYÈRE OST, TRYFFELAIOLI OCH INLAGD GURKA.  
SERVERAS MED POMMES FRITES - 179 kr.



DESSERTER  
**DESSERTS**  
DESSERTS

**MILLE-FEUILLE AU CHOCOLAT**

Med vaniljglass och choklad - **85 kr.**

**CRÈME BRULÉE CLASSIQUE**

Casonadsocker, färsk vanilj och färska bär - **85 kr.**

**SORBET FAIT MAISON**

Serveras med macaron och färska bär - **95 kr.**

**TRUFFES AU CHOCOLAT**

Bistrons variation av chokladtryfflar - **99 kr**

**LE GRAND DESSERT**

Ett stort urval av kockens desserter - **149 kr.**

## Salon De Thé

AFTERNOON TEA

PÅ FRANSKT VIS

13.30-17.30 - **249 KR/PP**

### CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT GRAND BRUT **109 kr / 599 kr.**

### SANDWICHES

Bistrosnitt med skaldjursröra och gräslök

Varmrökt lax med pepparrotskräm, citron och dill

Brie med fransk salami och tomat

Bistrons getoströra

### SCONES

Naturella scones med råsocker

Chokladchips med hasselnötter

#### **ALLA SCONES SERVERAS MED**

limecurd, vispad grädde, philadelphiaost med marmelad.

### PÂTISSERIES

Mini-croissant aux amandes

Tarte au chocolat

Tarte au citron

Verrines

Säsongens macarons

### LES MEILLEURS THÉ DE LA MAISON

Välj bland husets bästa tesortiment i temenyn.



# Boissons

## BOISSONS CHAUDES

CAFÉ MAISON	32 KR / 79 KR
CAFÉ AU LAIT	32 KR / 37 KR
CAPPUCCINO	32 KR / 37 KR
ESPRESSO	26 KR / 28 KR
THÉ	35 KR

<b>CHOKLADTRYFFEL</b>	20 KR
<b>MACARON</b>	20 KR

## VINS & CHAMPAGNES

CUVEÉ JEAN-PAUL SEC	85 KR
CUVEÉ JEAN-PAUL ROUGE	85 KR
CUVEÉ JEAN-PAUL ROSÉ	85 KR
<b>CHAMPAGNE</b>	
PERRIER JOUËT GRAND BRUT	139 KR

ALKOHOLFRIIT VITT	45 KR
ALKOHOLFRIIT RÖTT	45 KR

## BIÈRES

<i>PRESSION 40CL</i>	
CARLSBERG EXPORT	59 KR
KRONENBOURG 1664	65 KR
CARLSBERG HOF	55 KR
<i>BOUTEILLE 33CL</i>	
HOF	55 KR
KRONENBOURG	64 KR
KRONENBOURG 1664 BLANC	64 KR
STELLA ARTOIS	64 KR
CORONA	63 KR
BROOKLYN IPA	72 KR
SOMERSBY PÄRON CIDER	59 KR
CARLSBERG NON-ALCOHOLIC	49 KR

## EAUX MINÉRALES

RAMLÖSA 33CL	30 KR
RAMLÖSA 80CL	60 KR

## BOISSONS FROIDES 40CL

PEPSI / MAX	35 KR
7UP / ZINGO	35 KR

## Avec

1CL

## CALVADOS

BUSNELL PAYS D'AUGE VSOP 12 ÅR	46 KR
BUSNELL RÉSERVE PRESTIGE 20 ÅR	54 KR

## COGNAC

COGNAC MARTELL VSOP	40 KR
MARTELL CORDON BLEU	50 KR
REMY MARTIN XO	55 KR

## WHISKEY

LAPHROAIG 10 ÅR	30 KR
HIGHLAND PARK 18 ÅR	35 KR
GLENLIVET 18 ÅR	40 KR
CHIVAS REGAL 18 ÅR	48 KR

## MARC/GRAPPA

MARC DE CHABLIS GRAND CRU	55 KR
NOTA	25 KR