

LE PAIN Français

BISTRO BAR CAFÉ

Une expérience de pur plaisir



PLATEAU DE CHARCUTERIE

URVAL AV VÅRA CHARKUTERIER, 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

Menu de Jour
FÖRRÄTT, HUVUDRÄTT OCH EFERRÄTT
DAGENS FRANSKA TRERÄTTERS ÄR SPECIAL-
KOMPONERAD AV VÅRA KOCKAR - 349 kr.

FÖRRÄTTER ENTRÉES

STARTERS

STEAK TARTARE

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

TOAST NORDIQUE

Löjromstoast, smörstekt brioche, rödlök och smetana - 199 kr.

CHÈVRE CHAUD

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

ÉCREVISSSES 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 oxfile med dijoncrème, kapris, hyvlad parmesan, rostade pinjenötter samt rucola toppat med tryffelolja - 149 kr.

HUVUDRÄTTER PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Viandes

KÖTT/MEAT

CANARD À L'ORANGE

Konfiterad krispigt anklår på en sötpotatispuré, ljummen primörsallad smaksatt med saffran till detta kommer en klassisk apelsinsås. - 249 kr.

BOEUF BOURGUIGNON

Rökt sidfläsk, champinjoner, rödvinsås, potatis-selleripuré - 189 kr.

COQ AU VIN DE MAISON

Hel vitlöksbräserverad vår kyckling med timjan serveras med säsongens primörer, rotfrukter samt tryffelmos - 179 kr.

Poissons

FISK/FISH

FRUITS DE MER À LA SAUCE PIQUANTE

Havskräftor och musslor frästa i chili, vitlöksolja samt vårlök, serveras med grillat surdegsbröd - 279 kr.
Enbart havskräftor - 339 kr

MOULES FRITES

Vinkokta blåmusslor med aioli och pommes frites - 199 kr.

POISSON GRILLÉ DU JOUR

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

SALADES & SANDWICHES

SANDWICH AU BOEUF DU BISTRO

Steak sandwich med ryggbiff serverat på grillat surdegsbröd, dijonsenap, pepparrotskräm, tomat, och Bistrons egengjord potatisschips - 199 KR.

SANDWICH AUX CREVETTES

Handskalade räkor på rågbröd med fransk majonnäsblandning - 179 KR.

SALADE NAPOLÉON

Grillat majs kycklingsbröst, rostad bacon, parmesan, örter och mixsallad - 145 KR.

SALADE DE CHÈVRE DU BISTRO

Getost, fransk honung, saltorkade tomater, nötmix, fikon och krispsallad - 135 KR.

SALADE NIÇOISE

Halstrad tonfisk, ägg, anjovis, potatis, bönor, oliver och dijon dressing - 149 KR.

Soupe de la semaine

VECKANS SOPPA

serveras med ett äkta franskt dagsfärskt bröd.

Fråga personalen om veckans soppa

- Förrätt 99kr Varmrätt 149kr

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 spaghetti och glasspinne - 65 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 |
| RYGGBIFF | 249 KR |
| GRILLSPETT | 239 KR |
| LAMMRACK | 249 KR |
| MAJSKYCKLING | 169 KR |
| GRILLMIX | 299 KR |

Flera smakprov av det bästa från kolgrillen: majs kyckling, 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:

LÖK RINGAR DE MASON
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.

LE HAMBOURGEOIS ROYAL

Grillad ryggbiff skivad, med husets grillade briochebröd, tryffelaioli, tomat, sallad och inlagd gurka.
Serveras med pommes frites - 199 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.

FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant varvad med chokladcrunch, till detta serveras en vit chokladparfait med karamelliserade nötter och en bärkompott - 95 kr.

SORBET FAIT MAISON

Serveras med macarons & färska bär. - 99 kr

LE GRAND DESSERT

Ett stort urval av kockens desserter - 149 kr.