



- I en hel värld full av fantastiska råvaror har vi valt att utgå från två stycken vi tycker lite extra mycket om, nämligen Entrecôte och Lax. Vi är såklart även väldigt förtjusta i grönsaker av alla de slag. Och såser! Särskilt såser. Därför har även dessa kreationer sin självklara plats i vår meny.

FÖRRÄTTER

GRÖNT

PARMESAN & PERSILJEGRATINERAD
VIT SPARRIS (AAA).....**155:-**
Crudité på grön sparris och
skummig hollandaisesås.

PICKLAD BETA.....**145:-**
Hemgjord färskost, örtsallad
och rödbetsdressing.

NÄSSELSOPPA.....**145:-**
Bakat gårdsägg och
friterade nässlor.

LAX

NAJADLAX LE ROUGE.....**165:-**
Len färsipotatiskrä, Kalix
löjrom, ramslök, kallrökt rapsolja
och krispig kavring.

KRAVMÄRKT LAX GRAVAD I
TRE SORTERS PEPPAR.....**145:-**
Grönärtskräm, syltigt äpple,
laxrom och skummig champagne.

TUNT SKUREN SASHIMI PÅ
LAX FRÅN FRÖYA.....**165:-**
Pocherad vit sparris, pilgrims-
mussla och nam jim-dressing.

ENTRECÔTE

MALEN BLANDAD RÅBIFF.....**155:-**
Majonnäs på ostron, picklade
betor, krispig kapris, smörfriterat
levainbröd och örter.

CARPACCIO.....**175:-**
Tunt skivad gårdsentrecôte
med krispig schalottenlök,
västerbottenost och sydfransk
potatis-aioli.

HEMVEVADE KORVAR
MED BRÖD.....**115:-**
Smaksatta med fänkål och rostad
vitlök, serveras med Le Rouge's
honungssenap.



HUVUDRÄTTER

LAX

RAVIOLI FYLLED MED
KRAVMÄRKT LAX - **195:-**
Sauterad spenat, tomatfondue
och skummig beurre blanc.

ÅNGAD & LÄTTRIMMAD - **215:-**
Med ditt val av tillbehör,
vänd på bladet!

UTSÅGAD & PANNSTEKT - **265:-**
Kotlett på ben av isländsk lax
med hummerbearnaise, fransk
tomatsallad, pommes frites samt
dill & gräslöks-aioli.

BOUILLABASSE - **255:-**
Lax- & hummerkorv samt en bit
halstrad norsk kravlax med
grönsaker, rouille och klassisk
bouillabaisse precis som fiskar-
hustrun i Marseille gör den.

FRASIGT STEKT
REGNBÅGSLÖIN - **245:-**
Lättrökt potatiskrä, kyckling-beurre blanc, vit sparris
och rårivna spanska tomater.

LÄTTSOTAD FRÖYALÖIN - **275:-**
Pressad krispigt stekt selleri,
laxrom, knippemorötter och
skummig blåmusselsås.



GRÖNT

KÖKETS VAL AV PRIMÖRER - **225:-**
Grönärtskräm, pistou
och torkad havre.

HELBAKAD ROTSELLERI - **225:-**
Rosmarin, honung,
krämig butternutpumpa,
salt & sockerpoppade pumpafrön
samt krispiga svampar.

AUBERGINE - **225:-**
Ugnsbakad hel aubergine med
feta- & getost. Serveras med
morotscruditéer.

ENTRECÔTE

- Till din entrecôte väljer du dina egna tillbehör från andra sidan bladet.

HUSETS ENTRECÔTE - **365:-**
250g
Från Lövsta Slakteri med hög marmorering och
typisk svensk nötsmak.

POLSK ENTRECÔTE - **275:-**
250g
Ungdjur från Polen uppfödda på gräs i ett gammaldags
lantliv som verkligen lönar sig.

ENTRECÔTE FRÅN DOWN UNDER - **395:-**
300g
Black Angus från Queensland, Australien med fin
marmorering och hög köttsmak.

HÄNGMÖRAD ENTRECÔTE FRÅN SKARE - **425:-**
250g
Kött från danska Skare är vida omtalat och denna är
inget undantag. Hängmörning i 21 dagar ger ett mörrt
kött med en välutvecklad köttsmak.

EKOLOGISK ENTRECÔTE FRÅN URUGUAY - **365:-**
250g
Hängmörad entrecôte av gräsätande kor
från norra Uruguay ger ett härligt milt kött.

SKOTSK HÖGLANDS-ENTRECÔTE - **350:-**
250g
Blandade raser sorteras efter bäst fetthalt och
hängmöras sedan i 14 dagar.

BRÄSERAD ENTRECÔTE FRÅN BAYERN - **365:-**
(här har vi redan valt dina tillbehör)
Ett långkok på entrecôte med
tryffelpotatispuré, picklade lökar,
balsamico-rostad morot som
serveras i mustigt rödvin.

WAGYU + 5/6 - **595:-**
200g
Djur uppfödda enligt den omtalade 2000 år gamla
japanska traditionen. Väldigt mörkt kött som måste
upplevas.

KVÄLLENS ENTRECÔTE - **N/A**
Storlek och pris varierar.
Här har vi kommit över en bit fin entrecôte från någon
av våra kötthandlare. En bit som vi egentligen vill äta
helt själva, lätt berusade av en flaska rött från källaren,
men just ikväll så kan en stadig skiva bli din.

VÄND PÅ BLADET FÖR TILLBEHÖREN



- I en hel värld full av fantastiska råvaror har vi valt att utgå från två stycken vi tycker lite extra mycket om, nämligen Entrecôte och Lax. Vi är såklart även väldigt förtjusta i grönsaker av alla de slag. Och såser! Särskilt såser. Därför har även dessa kreationer sin självklara plats i vår meny.

KÖTTFESTIVAL

LAX & ENTRECÔTE

ETT MEDLEY AV VÅRA LAXFÖRRÄTTER,
FÖLJT AV GENERÖST MED ENTRECÔTE
FRÅN VÄRLDENS ALLA HÖRN,
SERVERAS MED KÖKETS
SÄSONGSUTVALDA TILLBEHÖR.
SOM GRÄDDE PÅ MOSET BLIR DET
CRÈME BRÛLÉE TILL DESSERT

695:-/PERSON
Minimum 4 pers.

SÅSER & SMÖR

- Ja, vi har en förkärlek till såser och
vi tycker att det enda som är bättre
än en god sås är två goda såser...

VARMA EMULSIONER

BEARNAISE
HUMMERBEARNAISE
TRYFFELBEARNAISE
HOLLANDAISE
LÖJROMSHOLLANDAISE med forellrom

KALLA EMULSIONER

DILL & GRÄSLÖKSAIOLI
SYDFRANSK POTATISAIOLI
ROUILLE
JAPANSK RÖKT SOYA-MAYONNAISE

VARMA SÅSER

OXSVANSSKY MED MUSTIGT RÖDVIN
SÅS PÅ TRE SORTERS PEPPAR
KARL-JOHANSVAMPSÅS
SKOGSSNIGELSÅS PROVENÇALE
GORGONZOLA

SMAKSATT SMÖR

CAFÉ DE PARIS
VITLÖK & PERSILJA
DILLSMÖR
TRYFFELSMÖR

TILLBEHÖR

- TILL DIN ENTRECÔTE VÄLJER DU
DINA EGNA TILLBEHÖR.
VI REKOMMENDERAR TVÅ SÅSER,
EN GRÖNSAK OCH EN POTATIS.
ELLER NÅGON AV KOMBINATIONERNA HÄR NEDANFÖR.

LE ROUGE KLASSISKA PAKET

- Gör svåra val enkelt.
Prova någon av våra
favoritkombinationer.

KLASSIKER TILL LAXEN

LÖJROMSHOLLANDAISE,
DILL- & GRÄSLÖKSAIOLI,
ÖRTSLUNGAD FÄRSKPOTATIS
OCH GRILLAD GRÖN SPARRIS.

KÖKETS VAL

OXSVANSSKY GJORD PÅ
MUSTIGT RÖDVIN, CAFÉ DE PARIS-
SMÖR, HARICOT VERTS,
HASSELBACKSPOTATIS
OCH BEARNAISE.

MATSALENS VAL

TRYFFELBEARNAISE,
ÖRT- & VITLÖKSSMÖR,
TRYFFELSMÖR, FRANSK
TOMATSALLAD OCH POMMES FRITES
MED SYRLIGA ÖRTER.

POTATIS

- Den älskade knölen.

ÖRTSLUNGAD FÄRSKPOTATIS
POTATISPURÉ
POTATISPURÉ MED TRYFFEL
POTATISPURÉ MED PEPPARROT
HASSELBACKSPOTATIS
POMMES FRITES MED SYRLIGA ÖRTER

GRÖNSAKER

- Glöm inte att äta upp ärtorna!
Som liten kanske man inte alltid var så förtjust i sina
grönsaker, men idag är ingen måltid fullständig utan dem.

VARMA TILLBEHÖR

BROCCOLI PÅ TRE SÄTT
Puré, krispigt ångad och skummad

HELSTEKT BLOMKÅL
Rostad blomkålskräm och friterad blad

VARIATION AV BÖNOR
Sötsyrlig tomat

GRILLAD GRÖN SPARRIS
Parmesan och bakad tomat

SMÅ KRONÄRTSKOCKOR
Med smak av Provence

HARICOT VERTS
Bacon och picklad lök

GRILLAD AVOKADO
Rostad paprikarelish

BAKAD FÄRSKLÖK
Kräm på purjolök

VITLÖKSSTEKT PORTABELLO
Rostad svampkräm och
råhyvlat kungsmusseron

BALSAMICOROSTAD KNIPPEMOROT

KALLA TILLBEHÖR

SPENATSALLAD
med citron och parmesan

FRANSK TOMATSALLAD

ROMANSALLAD CAESAR



ALLERGIER?

Fråga oss exakt
vad din mat innehåller.

VÄND PÅ BLADET FÖR MATRÄTTERNA