



MENYFÖRSLAG MENU SUGGESTIONS

TILL GRUPPER OM 8 PERSONER ELLER FLER
TO GROUPS OVER 8 PERSONS

*Vänligen enas om en meny för hela sällskapet samt ange eventuella
allergier så ordnar vi specialkost till dessa personer*

*Please choose one menu which will be served to all of your guests.
Please advise us of all special dietary requirements, and these persons
will be catered for.*



VINPAKET / WINE MENU

*utvalda viner till menyn
selected wines served with each courses
470:-*

EXKLUSIVT VINPAKET EXCLUSIVE WINE MENU

*utvalda exklusiva viner till menyn
selected exclusive wines served with each course
650:-*

OST CHEESE **"LA SÉLECTION"**

*ett urval av ostar med tillbehör
a selection of cheeses and condiments
95:-*

VATTEN WATER

*kolsyrat eller stilla sparkling or still
45:-/50 cl*

KAFFE ELLER TE COFFEE OR TEA

35:-

All prices are inclusive of VAT. We reserve the right for eventual changes

BRASSERIE *Le Rouge*

COCKTAIL FRÅN 126 KR

PRE-DINNER DRINKS – COCKTAILS FROM 126 SEK

Mousserande/Sparkling wine, Cava 105:-/glass

Champagne 135:-/glass



MENU BURLESQUE

LE DEMI-HOMARD ET SON AIOLI

En halv kokt hummer med aioli och brioche

½ lobster with aioli and brioche

STEAK TARTARE GRILLÉ

Grillad steak tartare av grovalet svenskt gräskött med mjukt kapris smör, Karl-Johansvamp och tryffelsås med pommes de frites

Grilled steak tartare of minced Swedish grass fed beef with caper butter, cep-mushrooms and truffle sauce with french fries

CRÈME BRÛLÉE

Bakad vaniljcreme efter recept av Francois Massialot

Baked vanilla creme using a recipe from Francois Massialot

– 695 KR –

All prices are inclusive of VAT. We reserve the right for eventual changes



COCKTAIL FRÅN 126 KR

PRE-DINNER DRINKS – COCKTAILS FROM 126 SEK

Mousserande/Sparkling wine, Cava 105:-/glass

Champagne 135:-/glass



MENU MOULIN ROUGE

TOAST MELBA

Kalixlöjrom på brioche och smetana

Bleak roe from Kalix, brioche and smetana

COQ AU VIN BLANC

Ockelbokkyckling med champinjoner, sidfläsk, kryddkokta morötter och potatispuré

Ockelbo Chicken with mushrooms, bacon, carrots and potato purée

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Chokladgateau med kolacrème, cognac och havssalt

Chocalate gâteau with caramel crème, cognac and sea salt

– 565 KR –

All prices are inclusive of VAT. We reserve the right for eventual changes

BRASSERIE *Le Rouge*

COCKTAIL FRÅN 126 KR

PRE-DINNER DRINKS – COCKTAILS FROM 126 SEK

Mousserande/Sparkling wine, Cava 105:-/glass

Champagne 135:-/glass



MENY CLASSIQUE

CRÈME VICHYSOISE À LA TRUFFE

Potatis- och purjolöksoppa med tryffelgrädde

Potato- and leek soup with truffle cream

LE DOURADE ROYALE PROVENÇAL

Grillad havsabborre med oliver, citron och bondbönor

Grilled seabass with olives, lemon and fava beans

COUPE DE GLACE AU FIGUE ET CHOCOLAT

Glasscoupe med färska fikon och chokladsås

Ice cream coupe with fresh figs and chocolate sauce

– 485 KR –

All prices are inclusive of VAT. We reserve the right for eventual changes