

# Apéritif

<b>Pommeau de Normandie 4 cl</b>	<b>119</b>
(Ekfatslagrad blandning av årgångscalvados & äppelmust)	
<b>Pastis 4cl</b>	<b>119</b>
<b>Kir-</b> vitt vin & crème de cassis	<b>112</b>
<b>Kir Royal-</b> mousserande & crème de cassis	<b>122</b>
<b>Kir Imperial-</b> mousserande & crème de framboise	<b>122</b>
<b>Pommeau Royal-</b> mousserande & pommeau de Normandie	<b>132</b>
<b>Pomme Poire-</b> vodka, äppelmust, lime & päronsoda	<b>144</b>

	<b>Glas</b>	<b>Flaska</b>
<b>Champagne</b>		
Forget Chemin Carte Blanche	<b>148</b>	<b>740</b>
<b>Mousserande</b>		
<b>Vitt</b> - torr	<b>109</b>	<b>599</b>
<b>Rosé</b> - halvtorr	<b>109</b>	<b>599</b>
<b>Rosé</b> - torr	<b>109</b>	<b>599</b>

## Alkoholfritt

<b>Pomme Poire Virgin-</b>	<b>72</b>
äppelmust, lime & päronsoda	
<b>Pommeau Virgin-</b>	<b>72</b>
äppelmust & alkoholfri cider	
<b>Richard Juhlin –</b>	<b>72</b>
alkoholfritt mousserande vin - Piccolo 20 cl	



# Förrätter

<b>Creppans ost &amp; charkbricka</b> ( Rek. För 2p) Charkuterier & franska ostar Serveras med tillbehör	<b>265</b>
<b>Blini</b> Smörstekt minigalette med stenbitsromscreme & rödlök garneras med citron	<b>135</b>
<b>Galetteskål</b> Friterad galetteskål fylld med Crème på Philadelphiaost, kallrökt lax rödlök & kapris	<b>135</b>
<b>Galettechips &amp; Oliver</b> Serveras med Creppans hummus	<b>125</b>

## **ALLERGISK?**

Fråga personalen om innehåll



# Galettes

Galetter är "matcrêpes" gjorda på bovete.  
Vår smet är fri från både mjölk och gluten.

## Kött.....

### **Komplett Á la Crêpe** 202

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäcks gård,  
ägg & edamerost

### **Komplett Monsieur** 204

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäcks gård,  
dijoncreme, ägg & edamerost

### **Komplett "Sunny side"** 206

Alspånsrökt sidfläsk från Grevbäcks gård,  
"sunny side" ägg & edamerost

### **Biff Cheddar** 248

Strimlad biff, cheddarost, smörstekta  
champinjoner tomatsalsa & dragoncrème

### **Biff Roquefort** 228

Strimlad biff, crème på roquefort, smörstekta  
champinjoner & färsk bladspenat

### **Biff Grönstedts** 228

Strimlad biff, crème på cognac, vitlök & persilja  
Samt smörstekta champinjoner

## Prosciutto.....

### **Tvärnöprosciutto med Chèvre** 228

Lufttorkad skinka från Tvärnö & crème på chèvre  
samt äpple, ruccola & honung

• • •



## **Vegetariskt.....**

### **Roquefort 198**

Crème på roquefort, smörstekta champinjoner,  
färsk bladspenat & kanderade valnötter

### **Chèvre 202**

Crème på chèvre, picklad gulbeta, ruccola  
rostade frön & honung

### **Stekost Grönstedts 248**

Stekost från Lövsta gård, Crème på cognac,  
vitlök & persilja samt smörstekta champinjoner

### **Stekost Dijon 248**

Stekost från Lövsta gård, spenat, tomatsalsa  
Samt ruccola & dijonemulsion

## **Vegan.....**

### **Blomkål 202**

Blomkålspuré innehåller OATLY!  
Färsk bladspenat, tomatsalsa samt kanderade valnötter  
Serveras med friterad grönkål & svartkål

### **Gremolatabakad Portabello 218**

Creppans hummus i en galette toppad med  
färsk bladspenat & tomatsalsa



• • •

**Fisk- och skaldjursgalleter.....**

**Lax Pepparrot** **248**  
Kallrökt & varmrökt lax, färsk bladspenat  
samt pepparrotscrème

**Lax Philadelphia** **248**  
Crème på Philadelphiaost kallrökt lax, rödlök & kapris  
samt varmrökt lax & färsk bladspenat

**Lax Kräftstjärter** **252**  
Kallrökt lax, kräftstjärter, stenbitsromscreme  
samt färsk bladspenat

• • •

# Dessерter

<b>Le Tricolore</b>	<b>139</b>
Hemlagad chokladtryffel Enkel espresso 2 cl calvados	
<b>Chokladtryffel</b>	<b>65</b>
<b>Pommeau Toddy</b>	<b>72</b>
Frost äggtoddy smaksatt med Pommeau de Normandie Strösslad med frystorkade hallon	
<b>Bavaroise på Mandel</b> (vegan innehåller OATLY!) <b>105</b>	
Serveras med syltade körsbär	
<b>Café Gourmand</b>	<b>159</b>
Enkel espresso Hemmagjord chokladtryffel Pommeau Toddy Bavaroise på Mandel innehåller OATLY!	
<b>En bit ost.....</b>	
<b>Roquefort</b>	<b>92</b>
Serveras med rårörda blåbär & galettechips	
Dessertvinstips: <b>Röd Château de Beaulon</b>	<b>32:-/cl</b>
<b>Camembert</b>	<b>92</b>
Serveras med kanderad valnöt & honung	
Dessertvinstips: <b>Cidre de Givre</b>	<b>32:-/cl</b>

...

# Crêpes

Crêpes är dessertformen av den klassiska bretagnska "pannkakan"  
Vår smet är fri från både laktos och gluten

## **Franska klassiker**.....

<b>Crêpe Citron</b>	<b>89</b>
Smör, socker & citron	
<b>Crêpe Banan</b>	<b>124</b>
Nötella, banan & vaniljglass	
<b>Crêpe Kokos</b>	<b>124</b>
Smör, hemmagjort kokossocker, Nötella & vaniljglass	
<b>Crêpe Normandie</b>	<b>152</b>
Smörstekta äpplen i kanel och socker, flamberas i calvados serveras med vaniljglass	

## **Våra egna klassiker**.....

<b>Crêpe Nötella</b>	<b>132</b>
Nötella, vit choklad, våra syltade jordgubbar & vaniljglass	
<b>Crêpe Jordgubb</b>	<b>129</b>
Våra syltade jordgubbar, grädde & vaniljglass	
<b>Crêpe Hjortron</b>	<b>132</b>
Varm hjortronsylt & vaniljglass	
<b>Crêpe Camembert</b>	<b>159</b>
Camembert & varm hjortronsylt	
<b>Crêpe Lakrits</b>	<b>129</b>
Vit choklad, rårörda blåbär, saltlakritssås & vaniljglass	



**Crêpe Skogsbär** 129

Vit choklad, vaniljglass, grädde & rårörda skogsbär

**Crêpe Drottning** 129

Rårörda blåbär, frystorkade hallon & grädde

**Crêpe Karamell** 159

Brynt smör & saltkaramell, mörk choklad  
rostade frön & vaniljglass

**Crêpe Mandel** 129

Crème på mandel innehåller OATLY!  
syltade körsbär, rostade mandelflarn & vaniljglass

**Crêpe Maräng** 202

Vaniljglass, banan, maräng, nötella, grädde  
& syltade jordgubbar

**Vegan** Gjorda på galettesmet.....

**Galette Mandel** 118

Crème på mandel innehåller OATLY!  
syltade körsbär, rostade mandelflarn  
& vaniljglass

**Galette Blåbär** 112

Rårörda blåbär, banan  
& vaniljglass



...

## Cider

*I Bretagne, västra Frankrike, varifrån galetter och crêpes ursprungligen kommer,  
serveras de ofta med fransk cider*

<b>Boulard Cidre Biologique</b> Filtrerad	<b>102/408</b>
<b>Dupont AOC Pays D'Auge</b> Ofiltrerad	<b>102/408</b>
<b>Dupont Bouché</b> Ofiltrerad	<b>102/408</b>
<b>Dupont Cuvée Reserve</b> Lagrad 6 månader på calvadosfat Ofiltrerad	<b>639</b>
<b>Mère Poulard</b> Alkoholfri fransk äppelcider	<b>62/248</b>

...

## Vitt vin

*Alla våra vinproducenter arbetar för att utveckla en ECO-vänlig miljö för tillverkning och produktion av sina viner. Detta innebär att respektera miljön, naturen och att använda hållbara metoder för vintillverkningen idag och för framtiden.*

<b>Les Vignerons</b> Sydöstra Frankrike, Muscat & Viognier	<b>109/535</b>
<b>Château du Cléray</b> Loire, Muscadet sur lie	<b>119/595</b>
<b>Les Rafelières</b> Loire, Sauvignon Blanc	<b>124/620</b>
<b>Les Jamelles</b> Pays d'oc, Chardonnay	<b>132/660</b>
<b>Arthur Metz</b> Alsace, Riesling	<b>592</b>
<b>Château de Fesles</b> Loire, Chenin Blanc	<b>598</b>
<b>Raoul Clerget</b> Chablis, Chardonnay	<b>648</b>

...

# Rött vin

*Alla våra vinproducenter arbetar för att utveckla en ECO-vänlig miljö för tillverkning och produktion av sina viner. Detta innebär att respektera miljön, naturen och att använda hållbara metoder för vintillverkningen idag och för framtiden.*

<b>Les Vignerons</b> Sydöstra Frankrike, Grenache & Pinot Noir	<b>109/535</b>
<b>Cellier du Rhône</b> Côtes-du-Rhône, Grenache & Syrah	<b>119/595</b>
<b>Symbiose Biologique</b> Languedoc, Grenache, Carignan & Syrah	<b>135/675</b>
<b>Château Cap L'Ousteau</b> Bordeaux, Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot	<b>148/740</b>
<b>Raoul Clerget</b> Bourgogne, Pinot Noir	<b>669</b>
<b>Chinon Dilection</b> Loire, Cabernet Franc	<b>679</b>
<b>La Dive du Pape</b> Châteauneuf-du-Pape, Grenache, Mourvèdre & Syrah	<b>829</b>

•••

# Champagne & Crémant

**Forget Chemin Carte Blanche**  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

**148/740**

## **Mousserande viner**

*Fråga gärna vad vi har inne för tillfället!*

**Vitt - torr**

**Rosé - torr**

**Rosé - halvtorr – ice edition**

**119/654**

## .....**Rosé**.....

**Rosévin**

*Fråga gärna vad vi har inne för tillfället!*

**119/654**

...

# Öl

<b>Norrlands Guld</b> Svensk lager, fatöl 5,0%	<b>72</b>
<b>Carlsberg Hof eko</b> Dansk lager, 33cl flaska 4,2%	<b>68</b>
<b>Daura Damm Glutenfri</b> Spansk lager, 33cl flaska 5,4%	<b>89</b>
<b>Demory Citra Lager</b> Fransk pilsner, 33cl flaska 4,8%	<b>82</b>
<b>Demory IPA</b> Fransk IPA, 33cl flaska 5,5%	<b>98</b>
<b>Demory Blanche</b> Fransk veteöl, 33cl flaska 5,7%	<b>98</b>
<b>Nils Oscar Alkoholfri Öl</b> Svensk, 33cl flaska 0,4%	<b>56</b>



# Avec

## Calvados

*Calvados är ett franskt äppelbrännvin som produceras i departementet Calvados i Normandie. Calvados kan drickas till kaffet, som cocktail, som longdrink eller som den är. Detta äppelbrännvin tillverkas genom destillation av cider och lagras på ekfat innan den buteljeras*

### **Château du Breuil**.....

VSOP 34/cl

lagrad minst 4 år

15 Ans 42/cl

Double Maturation 14 Ans 42/cl

lagrad 6 år på whiskyfat

Fût Coteaux du Layon 42/cl

Fût 44 42/cl

XO Réserve des Seigneurs 48/cl

20 Ans

### **Père Magloire**.....

12 Ans 36/cl

XO 44/cl

lagrad minst 10 år

### **Cognac**.....

#### **Château de Beaulon**

VSOP 7 Ans 36/cl

XO 12 Ans 42/cl

**Martell VS** 32/cl

### **Dupont**.....

Réserve 36/cl

lagrad minst 3 år

Pomme Captive 36/cl

Plus de 12 Ans 42/cl

1989 52/cl

### **Boulard**.....

XO 42/cl

lagrad minst 6 år

Hors d'Age 12 Ans 44/cl

21 Ans 72/cl

### **Lecompte**

5 Ans 36/cl

12 Ans 42/cl

### **Armagnac**.....

#### **Janneau**

18 Ans 36/cl

25 Ans 42/cl

## Whisky.....

**Tullamore Dew** 32/cl

### Glenmorangie

The Original 10 yo 38/cl

Quinta Ruban 12 yo 42/cl

lagrad 2 år på portvinsfat

Nectar D'òr 12 yo 42/cl

slutlagrad på Sauternesfat

## Rom.....

**Ron Zacapa 23** 42/cl

### Diplomático

Mantuano 38/cl

Reserva Exclusiva 42/cl

## Likör.....

**Seve Fournier** 28/cl

**Baileys** 32/cl

**Cointreau** 32/cl

**Grand Marnier** 32/cl

## Eau de vie.....

**Vieille Prune** 52/cl

**Poire William** 62/cl

## Absinthe/Pastis.....

**Pernod Absinthe** 42/cl

Serveras på traditionellt vis med socker, eld & vatten

**Richard Pastis** 32/cl

## Dessertvin.....

**Beaumes de Venise** 28/cl

**Dupont Cidre de Givre** 32/cl

**Sauternes** 32/cl

### Château de Beaulon

Pineau des Charentes Vitt 32/cl  
innehåller  $\frac{1}{3}$  lagrad cognac

Pineau des Charentes Rött 32/cl  
innehåller  $\frac{1}{3}$  lagrad cognac

...

...

# Alkoholfritt

<b>Richard Juhlin</b>	<b>102</b>
Mousserande vin, Piccolo 2	
<b>Nils Oscar Alkoholfri Ö</b>	<b>56</b>
Svensk, 33cl flaska 0,4%	
<b>Mère poulard</b>	<b>62/248</b>
Alkoholfri fransk äppelcider	
<b>Ett glas kall mjölk</b>	<b>25/35</b>
Litet/Större	
<b>Loka naturell</b>	<b>44</b>
<b>Päronsoda</b>	<b>44</b>
<b>Sockerdricka</b>	<b>44</b>
<b>Cuba Cola</b>	<b>44</b>
<b>Trocadero Zero</b>	<b>44</b>
<b>Äppelmust</b>	<b>52</b>

...

# Heta drycker

<b>Té</b>	<b>42</b>
rött/grönt/svart	
<b>Kaffe</b>	<b>42</b>
<b>Espresso</b>	<b>32</b>
<b>Espresso dubbel</b>	<b>36</b>
<b>Macchiato</b>	<b>46</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>52</b>
<b>Café au Lait</b>	<b>52</b>
<b>Café Latte</b>	<b>52</b>
<b>Café Americano</b>	<b>46</b>

...