

LE RELAIS DE LA GARE

Un Hommage à L'Entrecôte

Menu

Les Plats de La Gare

Faux-filet/Ryggbiff	140 gr	265 sek
Faux-filet/Ryggbiff	200 gr	345 sek
Poulet grillé/Grillad kyckling	180 gr	245 sek
Dos de Morue/Torskrygg		265 sek
Steak Végétarien/	160 gr	245 sek
Kryddig vegetarisk färsbiff		

Serveras med vår dragonsmörsås samt en sallad med valnötter och dijonnaise - välj mellan pommes frites och örtfrästa haricots verts

Entrecôte au beurre Café de Paris • 250 gr • 395 sek
Serveras med klassiska kryddsmöret Café de Paris samt en sallad med valnötter och dijonnaise - välj mellan pommes frites och örtfrästa haricots verts

Les Plats Classiques

Planche mixte du bistrot - fromages et charcuteries • 155 sek
Ost- och charktallrik med tillbehör

Escargots à la Provençale • 165 sek
Sniglar i vitlökssmör

Moules Marinières • 1/2 165 sek • 1/1 265 sek
Vitvinskokta musslor med vitlök och persilja
Hel portion serveras med pommes frites och aioli

Soupe à l'oignon • 1/2 145 sek • 1/1 185 sek
Löksoppa

Salade de Chèvre Chaud • 1/2 135 sek • 1/1 195 sek
Ugnsvarm getost på toast med honung, valnötter, rödbetor och säsongens sallad

Steak Tartare de bœuf du bistrot • 90 gr 175 sek • 160 gr 285 sek
Råbiff med klassiska tillbehör
160 gr serveras med pommes frites

Tartare de bœuf grillé • 160 gr 295 sek
Halstrad råbiff med vitlöks- och persiljesmör, tomatsallad och pommes frites

Croque Monsieur • 195 sek
Levainbröd med skinka, Gruyère, dijonsenap och en sidosallad
Vegetariskt alternativ: Levainbröd med Gruyère, rödbetor, haricots verts, tomat och en sidosallad

Crêpe aux champignons et aux chanterelles • 220 sek
Öppen crêpe fylld med stuvade champinjoner och kantareller, serveras på salladsbädd

Chou-fleur rôti avec ses légumes racines de saison, son pesto d'aneth et du citron grillé • 225 sek
Vegansk rätt med bakad blomkål, säsongens rotfrukter, dillpistou och grillad citron

Club Sandwich • 245 sek
Levainbröd med kyckling, bacon, sallad, tomat, lök och majonnäs och pommes frites

Les Desserts

Tarte Tatin et sa glace vanille • 135 sek
Fransk äppelkaka med vaniljglass

Crème Brûlée • 125 sek

Fondant au chocolat maison et sa glace vanille • 135 sek
Chokladfondant med vaniljglass

Mousse au chocolat • 115 sek
Chokladmousse

Deux Macarons • 65 sek
Två franska macarons

Sorbet au citron • 65 sek
Citronsorbet

Truffe au chocolat • 45 sek
Chokladtryffel

Les Fromages

Brie de Meaux • 75 sek

Gruyère Réserve • 75 sek

Roquefort d'Argental • 75 sek

Varje ostbit serveras med dess tillbehör

The secret ingredient

PARIS 1967. SVERIGE 2013. ATT ÅTERVÄNDA TILL EN KLASSISK FRANSK BISTRO. DÄR MAN DROG UT EN STOL, SLOG SIG NED OCH VAR BLAND VÄNNER. EN KROG DÄR MAN DUKADE DIREKT PÅ BORDET, DELADE, TOG OM. MED EN FAMILJÄR KÄNSLA OCH DEN FRANSKA STOLTHETEN OCH ENKELHETEN SOM RYGGGRAD. EN HOMMAGE TILL DEN LILLA ENKLA KROGEN FRÅN FÖRR. DÄR SAMTALEN VAR LIKA LÅNGA OCH VINDLANDE SOM PARISISKA BAKGATOR. EN BISTRO FÖR ALLA. SÅ SOM DET VAR 1967.

Fråga oss gällande allergener och vilket land köttet i din måltid kommer från
Ask us concerning allergens and the country of origin of the meat in your meal

LE RELAIS DE LA GARE

Un Hommage à L'Entrecôte

Menu

Les Plats de La Gare

Faux-filet/Sirloin Steak	140 gr	265 sek
Faux-filet/Sirloin Steak	200 gr	345 sek
Poulet grillé/Grilled chicken	180 gr	245 sek
Dos de Morue/Cod loin		265 sek
Steak Végétarien/Spiced vegetarian patty	160 gr	245 sek

Served with our tarragon sauce, salad with walnuts and dijonnaise - choose between French fries and herb-fried haricots verts

Entrecôte au beurre Café de Paris • 250 gr • 395 sek
Served with the classic Café de Paris butter flavored with a mix of spices and herbs as well as a salad with walnuts and dijonnaise - choose between French fries and herb-fried haricots verts

Les Plats Classiques

Planche mixte du bistrot - fromages et charcuteries *
• 155 sek
Appetizer platter of cheese and cured meats, served with condiments

Escargots à la Provençale • 165 sek
Snails in garlic butter

Moules Marinières • 1/2 165 sek • 1/1 265 sek
Mussels cooked in white wine with garlic and parsley
Whole portion served with French fries and aioli

Soupe à l'oignon • 1/2 145 sek • 1/1 185 sek
Onion soup

Salade de Chèvre Chaud • 1/2 135 sek • 1/1 195 sek
Warm goat cheese on toast with honey, beets, walnuts and seasonal salad

**Steak Tartare de bœuf du bistrot • 90 gr 175 sek
• 160 gr 285 sek**
Steak tartare with classic condiments
160 g served with French fries

Tartare de bœuf grillé • 160 gr 295 sek
Quick-seared beef tartare with garlic and parsley butter, tomato salad and French fries

Croque Monsieur • 195 sek
Levain bread with ham, Gruyère cheese, Dijon mustard, and a side salad - vegetarian alternative: Levain bread with Gruyère cheese, beets, tomatoes, haricots verts and a side salad

Crêpe aux champignons et aux chanterelles • 220 sek
Open crêpe filled with a creamy stew of chanterelles and mushrooms, served on a bed of seasonal salad

Chou-fleur rôti avec ses légumes racines de saison, son pesto d'aneth et du citron grillé • 225 sek
Vegan dish with roasted cauliflower, seasonal root vegetables, a dill pesto and grilled lemon

Club Sandwich • 245 sek
Levain bread with chicken, bacon, lettuce, tomato, onion, mayonnaise - served with French fries

Les Desserts

Tarte Tatin et sa glace vanille • 135 sek
French apple pie with vanilla ice cream

Crème Brûlée • 125 sek

Fondant au chocolat maison et sa glace vanille • 135 sek
Chocolate fondant with vanilla ice cream

Mousse au chocolat • 115 sek
Chocolate mousse

Deux Macarons • 65 sek
Two French macarons

Sorbet au citron • 65 sek
Lemon sorbet

Truffe au chocolat • 45 sek
Chocolate truffle

Les Fromages

Brie de Meaux • 75 sek

Gruyère Réserve • 75 sek

Roquefort d'Argental • 75 sek

Each piece of cheese is served with condiments

The secret ingredient

PARIS 1967. SWEDEN 2013. RETURNING TO A CLASSIC FRENCH BISTRO. WHERE ONE PULLED OUT A CHAIR, SAT DOWN AND WAS AMONG FRIENDS. A TAVERN WHERE THE TABLE WAS SET WITHOUT LINEN, FOOD SHARED AND SECONDS WERE TAKEN. WITH A FAMILIAR FEELING AND THE FRENCH PRIDE AND SIMPLICITY AS ITS BACKBONE. A HOMAGE TO THE SMALL SIMPLE TAVERN FROM THE PAST. WHERE THE CONVERSATIONS WERE AS LONG AND WINDING AS A PARISIAN ALLEY. A BISTRO FOR EVERYONE. THE WAY IT WAS BACK IN 1967.

Fråga oss gällande allergener och vilket land köttet i din måltid kommer från
Ask us concerning allergens and the country of origin of the meat in your meal