

Lilla Paris

BISTROT

OSTRON

SOJA & JALAPEÑO 3 st. 110:- 1 dussin 295:-

LITRON & TABASCO 3 st. 110:- 1 dussin 295:-

LÖJROMSDRESSING 3 st. 110:- 1 dussin 295:-

ENTRÉES

- * Miniburgare med anklever och tryffelmajonnäs 95
- * Calamaries med aioli och frasig persilja 90
- * Gratinerade sniglar med örtsmör och citron 95
- * Blåmusslor med chili och gruyère 85
- * Steak tartare med syrad schalottenlök, tryffelmajonnäs, råhyvlad svamp och saltade mandlar 145
- * Skummig hummerbisque med krassekräm, krutonger och prästostcrisp 175
- * Löjromsvåffla med syrad grädde, hackad rödlök, 30g löjrom och citron 165

LES PLATS

- * Gräddstekta kartareller med smörstekt brioche och gruyère 195
- * Parmesangratinerad ½ hummer med smörstekta krutonger, sötade trattkartareller, grönsallad och pommes frites 195
- * Steak tartare med syrad schalottenlök, tryffelmajonnäs, råhyvlad svamp, saltade mandlar och pommes frites 205
- * Moules-frites med pommes, aioli och grillad citron 175
- * Omelett med skaldjurscrème, prästost, grönsallad och pommes frites 195
- * Steak minute Lilla Paris med tomatsallad, pommes frites och bearnaise 250

DESSERT

- * Crème caramel 85
- * Kolatartelette med råörda lingon, spritiga björnbär och vaniljglass 95

LES BOISSONS

CHAMPAGNE

- * NV Perrier-Jouet 140/820

VIN BLANC

- * 2016 Picpoul di Pinet - Picpoul 115/450
- * 2016 Chablis Sainte Claire - Chardonnay 125/500
- * 2015 Bourgogne Pinot Noir Rosé - Pinot Noir 120/480

VIN ROUGE

- * 2015 Château Mont-Redon - Syrah/Grenache 120/480
- * 2017 Laurent Miquel - Pinot Noir 130/520

BIÈRE

- * Melleruds Pilsner 33 cl 60
- * Zodiac IPA 33 cl 90
- * Kirek Pale Ale 33 cl 85

CIDRE

- * Galipette 33 cl 75
- * Buché 75 cl 220
- * Jus du pomme 0% 33 cl 50