



Förrätter

Öjebytoast Kräftstjärtar, Västerbottenost, kummin och majonnäs på toast	125 kr
Esçargots Provençal 6 st sniglar med vitlök och persiljesmör med toast.	98 kr
Chèvre Chaud Ugnsbakad Chèvre med rödbetor, honung pinjenötter på salladsbädd.	118 kr

Fisk & Skaldjur

Moules Frites Kravdlade blåmusslor i vitt vin, vitlök och persilja med pommes frites och aioli.	198 kr
Moules Thai Kravdlade blåmusslor i cocosmjölk, grön curry, lime, chili, koriander, pommes frites, aioli.	208 kr
Veckans fisk fråga personalen	XXX kr
Räksallad ägg, avokado, Rhode Island, mixad sallad och grönsaker	180 kr



Kötträtter

Biff Tartar 240 kr

råbiff, Dijonsenap, rödlök, kapris, rödbetor, rå äggula och pommes frites

Biff Minute 225 kr

rödvinssås, bearnaise, sallad och pommes frites

Confiterat anklår 235 kr

pommes sarladaise, grönsallad.

Hamburgare 225 kr

högrev, bacon, lökringar, Cheddarost, tryffelmajonnäs, sötpotatis och pommes frites

Kalvlever Anglaise (finns inte alltid på menyn och förbeställ gärna) 235 kr

knaperstekt bacon, brynt kapris och stekpotatis

Vegetarisk rätt

fråga personalen

Ostbricka

Tre franska ostar med tillbehör 125 kr

Bleu de Causses, Comté, Brillat Savarin

Sugen på en ostbit? 40 kr

Dessert

Crème Brûlée 98 kr

Chokladfondant 85 kr

lättvispad grädder och bär coulis

Sorbetkula 78 kr

I Champagne.

?? ALLERGISK / ALLERGIC / ALLERGIQUE ??

fråga personalen / ask us / demandez- nous



Entrees

Öjebytoast	125 kr
Kräftstjärtar, Västerbotten cheese, cumin and mayonnaise on toast	
Esçargots Provençal	98 kr
6 snails in garlic, butter and parsley comes with toastbread.	
Chèvre Chaud	118 kr
Ovenbaked Chèvre with beetroot, honey pine nuts with salad.	

Fish Shellfish

Moules Frites	198 kr
Ecological, swedish bluemussels, white wine, garlic, parsley, french fries and aioli.	
Moules Thai	208 kr
Mussels in coconut milk, green curry, lime, chili, coriander, french fries, aioli.	
Fish of the week	XXX kr
ask your waitress/or	
Shrimpsalad	180 kr
egg, avocado, Rhode Island, mexed salad and vegetables	



Meat dishes

Steak Tartar raw 240 kr
with ; Dijonmustard, red onions, capers, beetroot, comes with french fries

Biff Minute 225 kr
redwine sauce, béarnaise, greensalad and french fries

Duck Confit 235 kr
pommes sarladaise, green salad.

Hamburger 225 kr
Bacon, Onions, Cheddar cheese, truffle mayo, sweet potato and french fries

Kalvlever Anglaise (not always available on the menu) 235 kr
Fried bacon, browned potatoes and capers

Vegetarian alternative ask staff

Cheese

Three french cheeses 125 kr
Bleu de Causses, Comté, Brillat Savarin, applecompote

One piece of cheese ? 40 kr

Dessert

Creme Brûlée 98 kr

Chocolate fondant 85 kr
light whipped cream and berry coulis

Sorbet in Champagne 78 kr



Entrée

Öjebytoast 125 kr

Écrevisses, fromage Västerbotten, cumin et mayonnaise sur toast

Esçargots Provençal 98 kr

6 pièces, persil beurre à l'ail avec du pain grillé.

Chèvre Chaud 118 kr

Chèvre cuit au four avec miel, betteraves, pignons sur lit de salade.

Poisson et fruits de mer

Moules Frites 198 kr

Moules suédoises, ECO, dans le vin blanc, de l'ail et le persil avec frites et aioli.

Moules Thai 208 kr

Moules avec lait de coco, curry vert, citron vert, piment, coriandre, frites, aioli.

Poisson de la semaine XXX kr

demander au personell

Salade aux crevettes 180 kr

oeuf, avocat, Rhodes Island,



Viande

Steak Tartare crue	240 kr
betteraves, oignonrouge, câpres pommes frites	
Biff Minute	225 kr
sauce au vin rouge, béarnaise, salade et frites	
Confite de Canard	235 kr
pommes sarladaise, salade verte.	
Hamburger	225 kr
Bacon, oignons, cheddar, mayonnaise à la truffe, patate douce et frites	
Foie de veau Anglaise (pas toujours disponible au menu)	235 kr
Lard, câpres, pommes de terre rissolées	
Végétarien demande au personnel	

Fromage

Trois fromages français, confiture de figues/pommes, biscuits	125 kr
Bleu de Causses, Comté, Brillat Savarin	
Vous cherchez une morsure de fromage? 40 kr	

Dessert

Crème Brûlée	98 kr
Fondant au chocolat	85 kr
crème fouettée légère et coulis de baies	
Sorbet avec Champagne	78 kr