

SÖNDAG

APERITIFS

Champagne Baronna	165 kr
Beaumont des Crayères	165 kr
André Delorme Cremant de Bourgogne	150 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr

SALADS

SALLAD

- **Salade Niçoise** 325 kr
Grillad tonfisk, kokt ägg, sardeller, kapris, tomat, gurka, oliver, potatis
- **Steak Salade** 395 kr
Ryggbiff, Roquefort, tomat, dijonnaise, gurka, lök
- **Chèvre du chef** 295 kr
Gratinerad chèvre, honung, paprika, friterad pumpa, zucchini, pumpafrö

PLATS

RÄTTER

- **Escargots** 175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja, vitlökssmör
- **Charcuteries et fromages** 195/275 kr
Dagens charkuterier och ostar
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr
Gruyèregratinerad fransk löksoppa, roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr
- **Omelette au jambon et fromage** 255 kr
Ost och skink omelett, grönsallad
- **Omelette au tomate et fromage** 255 kr
Ost och tomat omelett, grönsallad
- **Croque monsieur** 195 kr
Croque monsieur på levain

SPECIALITÉES

ALLTID PÅ MAKALÖS

- **Bœuf Bourguignon** 279 kr
Bœuf Bourguignon, potatispuré
- **Steak Minute** 395 kr
Ryggbiff, tomatsallad, bearnaise, rödvinssås, pommes allumettes
- **Bouillabaisse** 379 kr
Tomatbaserad fisk- & skal- djursgryta, rouille, grillad levain
- **Bisque de fruits de mer** 165 / 205 kr
Fransk skaldjurssoppa, räkor, kräfta, grädde, cognac

CAFÉ ET THÉ

Café Americain	42 kr
Espresso	34 kr
Double Espresso	40 kr
Macchiato	42 kr
Double Macchiato	48 kr
Cappuccino	48 kr
Café Latte	52 kr
Bryggkaffe	38 kr
Thé	44 kr
Varm Choklad	44 kr

DESERTS

DESSERT

- **Crème brûlée** 125 kr
Crème brûlée
- **Financier** 145 kr
Mandelkaka, rabarberkompott, vaniljglass
- **Fraises** 175 kr
Sockerade jordgubbar, lime, färskostcrème
- **Café gourmand** 145 kr
Tre små desserter med en enkel espresso
- **Douceur de la semaine** 45 kr
Kvällens sötsak

SUNDAY

APERITIFS

Champagne Baronna	165 kr
Beaumont des Crayères	165 kr
André Delorme Cremant de Bourgogne	150 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr

SALADES

SALAD

- **Salade Niçoise** 325 kr
Grilled tuna, egg, sardines, capers, tomato, cucumber, olives, potato
- **Steak Salade** 395 kr
Sirloin, Roquefort, tomato, Dijonnaise, cucumber, onion
- **Chèvre du chef** 295 kr
Gratinated goat cheese, honey, paprika, fried pumpkin, zucchini

PLATS

DISHES

- **Escargots** 175 kr
Snails from Vingåker, parsley, garlic butter
- **Charcuteries et fromages** 255 kr
Today's selection of charcuteries and cheese
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr
Gruyère gratinated onion soup, roscoff onion
Add pork-belly + 30 kr
- **Omelette au jambon et fromage** 255 kr
Cheese and ham omelette, green salad
- **Omelette au tomate et fromage** 255 kr
Cheese and tomato omelette, green salad
- **Croque monsieur** 195 kr
Croque monsieur on levain

SPECIALITÉS

ALWAYS AT MAKALÖS

- ✿ **Bœuf Bourguignon** 279 kr
Bœuf Bourguignon, potato puré
- ✿ **Steak Minute** 395 kr
Sirloin steak, tomato salad, bearnaise, red wine sauce, pommes allumettes
- ✿ **Bouillabaisse** 379 kr
Tomato based fish- & shellfish stew, rouille, grilled levain
- ✿ **Bisque de fruits de mer** 165 / 205 kr
French shellfish soup, shrimps, crayfish, cream, cognac,

CAFÉ ET THÉ

Café Americain	42 kr
Espresso	34 kr
Double Espresso	40 kr
Macchiato	42 kr
Double Macchiato	48 kr
Cappuccino	48 kr
Café Latte	52 kr
Bryggkaffe	38 kr
Thé	44 kr
Varm Choklad	44 kr

DESERTS

DESERTS

- Crème brûlée** 125 kr
Crème brûlée
- Financier** 145 kr
Almond cake, rhubarb compot, vanilla ice cream
- Café gourmand** 145 kr
Three small desserts, with a single espresso
- Fraises** 175 kr
Sweetened strawberries, lime, cream cheese
- Douceur de la semaine** 45 kr
Sweet of the day

