

MIDSOMMAR

APERITIFS

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

SNACKS

SNACKS

Hareng en boîte 95 kr
Rökt strömming i burk, levain

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, tomat,
oliver, lök, kapris, jordgubbar,
jordgubbsbalsamvinäger

PLATS

RÄTTER

• **Escargots** 175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja,
vitlökssmör

• **Charcuteries et fromages** 195/275 kr
Dagens charkuterier och ostar

• **Croque monsieur** 195 kr
Croque monsieur på levain

• **Gazpacho** 115 kr
Gazpacho, vitlöksgillad levain
Med rödräkor + 70 kr
Med halloumi + 50 kr

• **Poulpe** 345 kr
Bläckfisk, tomatdressing, kapris, citron,
persilja, svartris

• **Mille feuille** 265 kr
Zucchini ratatouille, citronricotta,
färskost à la Provençale, comté

SPECIALITÉS

ALLTID PÅ MAKALÖS

• **Bœuf Bourguignon** 279 kr
Bœuf Bourguignon,
potatispuré

• **Steak Minute** 395 kr
Ryggbiff, tomat sallad,
bearnaise, rödvinssås,
pommes allumettes

• **Bouillabaisse** 379 kr
Tomatbaserad fisk- & skal-
djursgryta, rouille, grillad
levain

• **Bisque de fruits de mer** 165 / 205 kr
Fransk skaldjursoppa, 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	