

MENU DU WEEK-END

APERITIFS

Champagne Baronna	169 kr
Bollinger Special Cuvée	195 kr
André Delorme Cremant de Bourgogne	155 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr

SNACKS

SNACKS

- **Edamame** 95 kr
Smörstekta edamamebönor,
dijon
- **Calamares frit** 95 kr
Friterad calamares, aioli,
citron

SALADS

SALLAD

- **Salade Niçoise** 325 kr
Grillad tonfisk, 63 °C ägg,
sardeller,
kapris, tomat, gurka, oliver,
potatis
- **Salade chèvre** 295 kr
Gratinerad chèvre, paprika,
pumpa, zucchini, rödlök,
tomat, oliver

PLATS

RÄTTER

- **Escargots** 175 kr
Sniglar från Vingåker i persilja,
vitlökssmör
- **Charcuteries et fromages** 255 kr
Dagens charkuterier och ostar
- **Omelettes**
Tomat- och ostomelett 255 kr
Ost- och skinkomelett 255 kr
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr
Gruyèregratinerad fransk löksoppa,
roscofflök
Med sidfläsk + 30 kr
- **Boulette de veau** 289 kr
Kalvköttbullar, potatispuré, rårörda lingon,
picklad gurka, dijongräddsås
- **Tableau du jour** dagspris
Dagens tavla

SPECIALITÉES

ALLTID PÅ MAKALÖS

- ✿ **Bœuf Bourguignon** 295 kr
Bœuf Bourguignon,
potatispuré
- ✿ **Steak Minute** 415 kr
Ryggbiff, tomatsallad,
bearnaise, rödvinssås,
pommes allumettes
- ✿ **Bouillabaisse** 395 kr
Tomatbaserad fisk- & skal-
djursgryta, rouille, grillad
levain
- ✿ **Bisque de homard** 165 / 205 kr
Fransk hummersoppa, 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
- Beignet** 145 kr
Ljummen munk, Salt kola glass, pistagenätter
- Café gourmand** 145 kr
Tre små desserter med en enkel espresso
- Douceur de la semaine** 45 kr
Kvällens sötsak

MENU DU WEEK-END

APERITIFS

Champagne Baronna	169 kr
Bollinger Special Cuvée	195 kr
André Delorme Cremant de Bourgogne.....	155 kr
Odd bird 0% (alkoholfri)	85 kr

SNACKS

SNACKS

- **Edamame** 95 kr
Butterfried edamame beans, dijon
- **Calamares frit** 95 kr
Fried calamares, aioli, lemon

SALADES

SALAD

- **Salade Niçoise** 325 kr
Grilled tuna, 63 °C egg, anjovis, capers, tomato, cucumber, olives, potato
- **Salade chèvre** 295 kr
Gratinated chèvre, bell pepper, pumpkin, zucchini, red onion, tomato, olives

PLATS

DISHES

- **Escargots** 175 kr
Snails from Vingåker, parsley, garlic butter
- **Charcuteries et fromages** 255 kr
Todays selection of charcuteries and cheese
- **Omelettes**
Tomato- and cheese omelett 255 kr
Cheese- and ham omelett 255 kr
- **Soupe l'oignon** 145 / 195 kr
Gruyère gratinated French onion soup, roscoff onion
Add pork-belly + 30 kr
- **Boulette de veau** 289 kr
Veal meatballs, potato puré, lingon berries, pickled cucumber, dijon cream sauce
- **Tableau du jour** dayprice
Todays special

SPECIALITÉES

ALWAYS AT MAKALÖS

- ✿ **Bœuf Bourguignon** 295 kr
Bœuf Bourguignon, potato puré
- ✿ **Steak Minute** 415 kr
Sirloin steak, tomato salad, bearnaise, red wine sauce, pommes allumettes
- ✿ **Bouillabaisse** 395 kr
Tomato based fish- & shellfish stew, rouille, grilled levain
- ✿ **Bisque de homard** 165 / 205 kr
French lobster 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
Filter coffee	38 kr
Tea	44 kr
Hot cocoa	44 kr

DESERTS

DESERTS

- Crème brûlée** 125 kr
Crème brûlée
- Café gourmand** 145 kr
Three small desserts, with a single espresso
- Beignet** 145 kr
Warm donut, salted caramell ice cream, pistachios
- Douceur de la semaine** 45 kr
Sweet of the day

