

# bolaget

## Förrätter

Skaldjursbisque (soppa) med gruyèreost, rouille & krutong 115kr

Dryckestips: 2008/2009 Trabener Würzgarten Riesling Kabinett, Mosel, Tyskland 85/340

Halstråde pilgrimsmusslor med palsternackspuré, tomat- o dragonbuljong & syrad rödlök 129kr

Dryckestips: 2008 Parallèle "45", Côtes-du-Rhône Rhone Blanc, Frankrike 95/370

Moules frites: musslor, grädde, vitt vin, vitlök & pommes frites ½ 110kr, 1/1 165kr

Dryckestips: 2007 Dopff Pinot Gris Réserve, Frankrike 95/370

Ankterriner av bakat lår, anklever & rökt sidfläsk med cornichoner, syltade kantareller & truffelmajonnäs 115kr

Dryckestips: Banyuls (portvinsliknande), Frankrike 80

Steak tartar Balzar: fransk råbiff av oxfilé 135kr

Dryckestips: Öl & snaps

Chèvre chaud: gratinerad getost med sallad 95kr

Dryckestips: 2008 Pouilly Fumée, Sauvignon Blanc, 95/395

## Varmrätter

Bolagets Bouillabaisse: fisk- och skaldjursgryta med aioli 189kr

Dryckestips: 2008 Parallèle "45", Côtes-du-Rhône Rhone, Frankrike 95/370

Choucroute garnie: fransk surkål med confiterad fläksida & två sorters korv 195kr

Dryckestips: 2007 Gewurztraminer Tradition, Alsace 105/420

Helstekt rödspätta med dill- o ansjovishollandaise, smörstekta champinjoner, räkor o kokt potatis 229kr

Dryckestips: 2008 Chablis 1:er Cru Vaulignot, Chablis, Frankrike, 120/460

Ankbröst med chili- o schalottenlöksvelouté, savoykål, parmesan & morots crème 225kr

Dryckestips: 2008/2009 Falasvo Ripasso Superiore, Italien 120/480

## Varmrätter forts...

Rödvinbräserverat lammlägg med karljohansvamp, tryffel, vitlök, bönor & pommes Boulangère 209kr

Druckestips: 2006/2007 El Bosque, Syrah, Casablanca, Chile 95/375

Parmesan- & gräddkockt moirabiehcous-cous, tomatconcassé, karljohansvamp & soyabönor 179kr

Druckestips: 2007 Saurus Patagonia Reserve, Pinot Noir 120/485

## Från Grillen

serveras med med haricots verts, tomatconcassé, kryddsmör & pommes frites ELLER sallad, citron & tomatconcassé

Lax 199kr

Druckestips: 2008 Pomino Bianco, Toscana, Italien 90/375

Entrecôte 225kr

Druckestips: 2007 Chateau de Bousquet, Bordeaux, Frankrike 95/380

Oxfile 245kr

Druckestips: 2006 Chateaufeuf du Pape, G S M, Rhône, Frankrike 125/525

## Dessert

Tarte Royale med bär, rostad mandel, vaniljglass & kolasås 85kr

Druckestips: 2005 Château d'Arche-Lafaurie Cuvée Madame, Sauternes, Frankrike 120

Varm chokladkaka med pistageganache & körsbärssorbet 85kr

Druckestips: Ron Zacapa 23 yrs, Guatemala, 35kr/cl

Crème brûlée 79kr

Druckestips: 2001 Vinsanto di San Gimignano, Italien 70

Bolagets osttallrik med marmelad 105kr

Druckestips: Banyuls 80

Chokladtryffel 25kr

Coupe Colonel, en fransk klassiker: citronsorbet med 3 cl vodka 110kr

Bolagets Combo: espresso, 4 cl Courvoisier Cognac & chokladtryffel 115kr