



TVÅ- ELLER TREDRÄTTERS MENY FÖR DE STÖRRE SÄLLSKAPEN

HELA SÄLLSKAPET BESTÄLLER ANTINGEN EN AV DE TVÅ INRUTADE ERBJUDANDEN NEDAN, ALTERNATIVT BESTÄLLER HELA SÄLLSKAPET FÖRRÄTT, VARMRÄTT OCH DESSERT FRITT FRÅN ÖVRIGA MENYN. VI ÖNSKAR ER BESTÄLLNING SENAST SJU DAGAR INNAN ERT BESÖK.

FÖRRÄTTER

FRÅN LAXSLÄKTET

SOTAD TARTAR PÅ SALMALAX 165

Rökt avokado, gravad gurka, forellrom och kallrökt majonnäs.

ENTRECÔTE

CARPACCIO MED LITE GRILLSMAK 165

Parmesankräm, rostade hasselnötter och råreven vintertryffel.

FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

LE ROUGE'S SKOGSSVAMP SOPPA 155

Handvevade angolotti, Västerbottenost och kallpressad rapsolja.

HELBAKAD LAX

ENTRECÔTE & LAX

Ett medley av våra entrecôteförrätter följt av en magnifik helbakad lax som serveras med kökets säsongsutvalda tillbehör.

Crema Catalana serveras till dessert.

720:-/PERSON
(minst 6 pers/lax)

OBS - ENDAST TILLGÄNGLIG FÖR HELA SÄLLSKAPET

HUVUDRÄTTER



ENTRECÔTE

- Allt vårt kött hängmöras i minst 14 dagar och serveras med kökets säsongsutvalda tillbehör.

LE ROUGE UTVALDA 425

Från styckmästargatan 8, med hög marmorering och tydlig svensk nötsmak.

KANADENSISK HERITAGE ANGUS 395

Från djur uppfödda med stor respekt för vårt ekosystem och natur.

WAGYU, +5 MARMORERING 795

Djur uppfödda enligt den omtalade 2000-åriga japanska traditionen.

HAVSKÖTT FRÅN NYA ZEELAND 395

Från djur uppfödda vid havet vilket ger ett extra smakrikt kött med härlig sälta.

SNAKE RIVER FARMS, USA 595

Unik korsning mellan våra favoriter Wagyu och Black Angus Angus.

FRÅN LAXSLÄKTET

CITRONBAKAD REGNBÅGSFILÉ 250

Välj dina tillbehör på andra sidan.

SMÖRSTEKT UTSÅGAD LAXKOTLETT 275

Bakad tomatsallad, béarnaisesås toppad med råstekt hummerkött, skandinavisk aioli och syltlig pommes frites.

FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

LÅNGKOK PÅ LINSER, BLOMKÅL OCH SÖTPOTATIS (vegan) 225

Zucchini, granatäpple och syltlig havrekräm

DESSERT

KRÄMIG VALRHONA CHOKLAD 85

Med spritiga körsbär, nougatineflarn, hasselnötter och körsbärsorbet.

TRIO PÅ HÖSTPÄRON 85

Med mandelkaka och kondenserad mjölk.

CREMA CATALANA 85

CHOKLADTRYFFEL 35



KÖTTFESTIVAL

LE ROUGE

Ett medley av våra förrätter, följt av generöst med entrecôte från världens alla hörn. Serveras med kökets säsongsutvalda tillbehör.

Crema Catalana serveras till dessert.

795:-/PERSON

OBS - ENDAST TILLGÄNGLIG FÖR HELA SÄLLSKAPET

AVBOKNINGSREGLER

Alla priser är inkl. moms. Avbokning måste ske minst sju dagar före utförandets datum för att undgå debitering. Sker avbokningen senare debiteras gästen 50% av den totala summan. Vid avbokning eller reducering av antal två dagar eller mindre före utförandets datum debiteras 100% av den beställda maten. Betalningsvillkor 10 dagar.



TWO OR THREE COURSE MENU FOR THE LARGER PARTIES

THE WHOLE PARTY ORDERS EITHER ONE OF THE TWO BOXED IN OFFERS, ALTERNATIVELY THE WHOLE PARTY ORDERS ENTRÉE, MAIN & DESSERT FROM THE REST OF THE MENU. WE WISH TO HAVE YOUR ORDER AT LEAST SEVEN DAYS PRIOR YOUR VISIT.

ENTRÉES

SALMON

BLACKENED TARTARE FROM SALMA SALMON 165

Smoked avocado, cured cucumber, trout roe and cold-smoked mayonnaise.

ENTRECÔTE

CARPACCIO WITH A TASTE OF THE GRILL 165

Parmesan cream, roasted hazelnuts and grated winter truffle.

FROM THE GARDEN & FOREST

LE ROUGE'S MUSHROOM SOUP 155

Handmade angolotti, Västerbotten cheese and cold-pressed rapeseed oil.

WHOLE SALMON ENTRECÔTE & SALMON

A medley of our entrecôte entrées followed by a magnificent whole baked salmon served with the kitchen's choice of seasonal accompaniments.

For dessert we'll serve a Crema Catalana.

720:-/PERSON
(minst 6 pers/lax)

ONLY AVAILABLE FOR
THE WHOLE COMPANY

MAIN COURSE



ENTRECÔTE

- All our cuts are tenderized for at least 14 days and is served with the kitchen's choice of seasonal accompaniments.

LE ROUGE SELECTED 425

From Styckmästargatan 8, with great marbleization and Swedish meat flavour.

CANADIAN HERITAGE ANGUS 395

From animals bred and grazed with care and compassion for the environment.

WAGYU, +5 MARBLEIZATION 795

Animals bred according to the well reknowned, two century old Japanese tradition.

OCEAN MEAT FROM NEW ZEALAND 395

From animals bred with close proximity to the ocean, which reflects on the flavor of the meat.

SNAKE RIVER FARMS, USA 595

Unique cross breed of our favorites Wagyu and Black Angus

SALMON

LEMON BAKED RAINBOW TROUT 250

Choose your own accompaniments from the other side.

PAN SEARED CUTLET ON THE BONE 275

Lobster béarnaise, baked tomato salad, Scandinavian aioli and tangy french fries.

FROM THE GARDEN & FOREST

STEW OF LENTILS, CAULIFLOWER & SWEET POTATO 225

Zucchini, pomegranate and tangy oat crème. (vegan)

DESSERT

CREAMY "VALRHONA" CHOCOLATE 85

With spiritized cherries, nougatine flake, hazelnuts and cherry sorbet.

TRISS OF AUTUMN'S PEARS 85

With almond cake and condensed milk.

CREMA CATALANA 85

CHOCOLATE TRUFFLE 35



CARNEVALE SALMON & ENTRECÔTE

A medley of our entrées followed by plenty of entrecôte from all over the world.

Served with the kitchen's choice of seasonal accompaniments.

For dessert we'll serve a Crema Catalana.

795:-/PERSON

ONLY AVAILABLE FOR
THE WHOLE COMPANY

CANCELLATION POLICY

All prices are incl. VAT. Cancellation must be made at least seven bank days prior your visit to avoid billing. If cancellation occurs after this, you will be charged with 50% of the total amount. In case of cancellation, or reduction, two days or less prior your visit you will be charged with 100% of the ordered menus. Payment terms are 10 days.