



FÖRRÄTTER

FRÅN LAXSLÄKTET

- SOTAD TARTAR PÅ SALMALAX** 165
Rökt avokado, gravad gurka, forellrom och kallrökt majonnäs.
- KALLRÖKT LAX - PETRA JANZON** 165
Kalix löjrom, äggula, gräslök och riven pepparrot serveras på en smörstek toast.
- TRE SMÅ BLINIS** 165
Lättgravad regnbågsfile, älvdalsrom, gräddfil citronconfit och torkad Västerbottenost



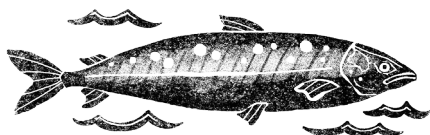
ENTRECÔTE

- RÅBIFF PÅ GRÄSKÖTT FRÅN URUGUAY** 165
Sveciaost, gula betor, friterad kapris, honungssenap och äggkräm.
- TATAKI SURF N' TURF PÅ ENTRECÔTE & TONFISK** 165
Yuzu-soya, shiitakesvamp, råhyvlade grönsaker och söt majonnäs.
- CARPACCIO MED LITE GRILLSMAK** 165
Parmesankräm, rostade hasselnötter, friterat vaktelägg, karamelliserat fikon och råreven vintertryffel.



FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

- LE ROUGE'S BLOMKÅLSSOPPA** 155
Tryffelravioli, torkade örter och frökrisp med kallpressad rapsolja
- FRITERAD KRÄMIG POLENTA** 145
Krispig hjärtsallad, salsa fresca, citronmarinerad Piel de sapo och pistou.
- ROSTADE JORDÄRTSKOCKOR (vegan)** 145
Cashewkräm, friterad jordärtskocka, nötvinägrett och äpple.



HUVUDRÄTTER

FRÅN LAXSLÄKTET

- Vi har valt våra fiskar med stor omsorg och respekt för miljö och hav.
Vi försöker i största möjliga mån jobba med ekologiska och kravmärkta fiskerier och leverantörer

- DILL OCH CITRONBAKAD REGNBÅGSFILE** 250
Välj dina tillbehör på andra sidan.
- SMÖRSTEK UTSÅGAD LAXKOTLETT** 275
Bakad tomatsallad, béarnaisesås toppad med råstek hummerkött, skandinavisk aioli och syrliga pommes frites.

- HEL RÖDING FYLLED MED SKALDJUR**
SERVERAS FÖR TVÅ 275/p
Fylld med pilgrimsmussla och hummerkött. Serveras med potatispuré, vintergrönsaker och köksmästarens skaldjurssås.

- ELDAD SASHIMI AV SALMALAX** 245
Rostad blomkålskräm, brynt smör, soya-vinägrett, laxrom och svartrot.

- NORSK LAXFILE "WELLINGTON"** 275
Smördegsbakad laxfile rullad i svampduxell med sandefjordsås och saltbakade betor

FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

- VARIATION AV ROTSELLERI** 225
Rostade valnötter, brynt smör, parmesan och bakad kungsmussling.

- LÅNGKOK PÅ LINSER, BLOMKÅL OCH SÖTPOTATIS (vegan)** 225
Zucchini, granatäpple och syrlig havrekräm

- ÅNGADE GRÖNSAKSKNYTEN** 225
Portabello, bakat ägg, vårlök, vegetarisk buljong smaksatt med torkad shiitake

ENTRECÔTE

- Allt vårt kött hängmöras i minst 14 dagar.
Vänligen vänd på bladet för dina tillbehör.

- LE ROUGE UTVALDA** 425
Från styckmästargatan 8 med hög marmorering och tydlig svensk nötsmak.

- SKOTSK HÖGLANDS** 350
Blandade raser väljs ut efter bäst marmorering.

- EKOLOGISK FRÅN URUGUAY** 345
Enbart från gräsätande djur vilket ger ett mildt och något magrare kött, torrhängs av oss inne i Vinköket.

- 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.

- NYA ZEELÄNSKT HAVSKÖTT** 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.

- POLSK TRADITION** 325
Ungdjur uppfödda på gräs i ett gammaldags lantliv.

- KVÄLLENS ENTRECÔTE** n/a
Ursprung och pris varierar.

KÖTTFESTIVAL LE ROUGE

ETT MEDLEY AV VÅRA FÖRRÄTTER, FÖLJT AV GENERÖST MED ENTRECÔTE FRÅN VÄRLDENS ALLA HÖRN.
SERVERAS MED KÖKETS SÄSONGSUTVALDA TILLBEHÖR.

SOM GRÄDDE PÅ MOSET BLIR DET CREMA CATALANA TILL DESSERT.

795:-/PERSON
Serveras till samtliga vid bordet

VÄND PÅ BLADET FÖR TILLBEHÖREN



TILLBEHÖR

- Till din regnbåge eller entrecôte väljer du dina egna tillbehör. Det ingår en grönsak, ett smör, en sås och en potatis. Vi hjälper dig gärna med att sätta ihop ett paket!

GRÖNT

FRÅN SKOG OCH TRÄDGÅRD

SMÅ PROVENÇALSKA KRONÄRTSKOCKOR

Tomatconfit, kronärtskockspuré och friterade örter

SMÖRBAKAD PURJOLÖK

Knaprig schalottenlök, lökpuré och tryffelvinägrett

VITLÖKSBAKAD PORTABELLOSVAMP

Len svampkräm och råhyvlad kungsmussling

HELBAKAD RÖDKÅL

Krispig brysselkål och surkåls majonäs

GOTLÄNDSKA BETOR

Saltbakad gulbeta, svarvad polkabeta och len rysk rödbetskräm

BROCCOLI

Krämig, krispigt ångad och skummad

SPETSPAPRIKA

Friterad getost och rostad paprika

VINTERMORÖTTER

Kräm av vit morot, balsamicorostade och råfriterade knippemorötter

JORDÄRTSKOCKOR PÅ TRE SÄTT

Len och krämig, rostad med vitlök och örter, och krispigt friterad



SALLAD

ITALIENSKA BLAD

Babyspenat, grillad citron och parmesan

BAKAD TOMATSALLAD

Picklad lök, örter och balsamvinäger

HJÄRTSALLAD

Torkat levainbröd och sardelldressing

SMÖR

ANKLEVER

Med en touch av portvin, vitpeppar och cognac

CAFÉ DE PARIS

En oslagbar klassiker med tydlig karaktär av syrlighet och orientaliska kryddor

PROVENÇAL

Örtsmör med sting av vitlök och citron

TRYFFEL

Smaksätts med champagnevinäger och toppas av hyvlad vintertryffel

POTATIS

HASSELBACKSPOTATIS

En klassiker från andra sidan vattnet

TRYFFELPOTATISPURÉ

Hyvlad gruyèreost och körvel

MANDELPOTATISPURÉ

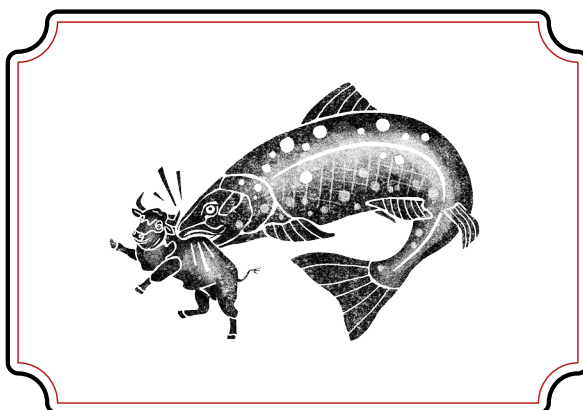
Brynt smör och gräslök

POMMES DUCHESSE

Späckad med tryffelost och toppad med friterade örter

POMMES FRITES

med syrligt örtsalt



SÅSER

EMULSIONER

SAUCE BÉARNAISE

Klassikern med vinägerkokt lök, körvel, dragon och persilja

SAUCE BÉARNAISE MED SMAK AV HAVET

Matad med löjrom och forellrom, toppas med råstektt hummerkött och hummercoulis

SAUCE BÉARNAISE MED HACKAD TRYFFEL

Smaksatt av plockad oxsvans och rödvinskyl

SAUCE HOLLANDAISE

Den balanserade modern till alla emulsioner

KALLA SÅSER

SKANDINAVISK AIOLI

Smaksatt med citron, dill och gräslök

RÖKT 'FALSK' MAJONNÄS (VEGAN)

Kallrökt tofu med vispad soya

CAESAR DRESSING

Friterade oliver och kapris

MOJO ROJO

Lättrökt paprika och sherryvinäger

VARMA SÅSER

LE ROUGE'S ESPANGNOLE

Med plockad oxsvans och fyllig tempranillo från Castilla-Léon

SÅS PÅ TRE SORTERS PEPPAR

Flamberad het grönppeppar, blommig rosépeppar och vitpeppar från Sri Lanka

KRÄMIG SÅS PÅ ODLAD OCH VILDEVUXEN SVAMP

Med timjan, vitlök och en klick smör

MUSTIG SKALDJURSSÅS

Av krossade havskräftor & hummerkroppar som smakas av med friskt vitt vin och passerade tomater

GORGONZOLASÅS

Sauce béchamel med gorgonzola och aromatisk muskotnöt

FRANSK SNIGELSÅS

Sniglar flamberad i cognac, vitt vin och långsamt kokta tomater

VÄND PÅ BLADET FÖR MATRÄTTERNA