



FÖRRÄTTER

FRÅN LAXSLÄKTET

SOTAD FRÖYALAX 175
Vit grapefrukt, avokado, yuzu soja, sesam och majonnäs

KALLRÖKT LAX - PETRA JANZON 165
Löjrom, äggula, gräslök och riven pepparrot serveras på smörstekt toast.

BLINI 165
Lättgravad regnbågs filé, forellrom, smetana, syrad lök och torkad Västerbottenost



ENTRECÔTE

RÅBIFF PÅ GRÄSKÖTT FRÅN URUGUAY 165
Picklade betor, pärlök, friterad kapris, äggula och honungssenap

ANKLEVER OCH ENTRECÔTE- RULLAR 185
Serveras med inkokta päron, macadamianötscreme, sherryglace och körsbärskrutong

LÄTTRÖKT CARPACCIO 165
Med nymald entrecôte smaksatt med tryffel, serveras med lättrokt gräsandbröst samt vinägrett på gräsandskrov



FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

LE ROUGE'S BLOMKÅLSSOPPA 155
Tryffelravioli, torkade örter och frökrisp med kallpressad rapsolja

VIT SPARRIS MED SAUCE HOLLANDAISE 175
Med friterad bovete och smörgåskrasse

ROSTADE JORDÄRTSKOCKOR (vegan) 145
Cashewcreme, 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 REGNBÅGSFILÉ 250
Välj dina tillbehör på andra sidan.

SMÖRSTEKT UTSÅGAD LAXKOTLETT 275
Bakad tomatsallad, béarnaisesås toppad med råstekt hummerkött och syltiga pommes frites.

HEL RÖDING FYLLED MED SKALDJUR
SERVERAS FÖR TVÅ 275/p
Fyllt med stuvade pilgrimsmusslor och hummerkött. Serveras med potatispuré, vårprimörer och köksmästarens skaldjurssås.

ELDAD SASHIMI PÅ SALMALAX 245
Med krispigt ris, sesam- och soja vinägrett koriander, asianslaw och päron.

NORSK LAXFILÉ - WELLINGTON 275
Smördegsbakad laxfile rullad i svampduxelle med Sandefjordsås och saltbakade betor.

FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

RISOTTO PÅ KRONÄRTSKOCKA 225
Med halstrad kronärtskocka, krispig carciofino och parmesan.

SAVOYKÅL FYLLED MED KRÄMIG JORDÄRTSKOCKA (vegan) 225
Äpple, rostade hasselnötter och pepparsås

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 (FRÅN SVENSKA GÅRDAR) 425
Vi handplockar dom bästa med hög marmorering.

GRÄSÄTANDE FRÅN IRLAND 395
Frigående Angus/Hereford från gröna Irland. Hängmörat i Källby minst 21 dagar.

EKOLOGISK FRÅN URUGUAY 345
Enbart gräsätande 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.

TYSK FRÅN BAYERN 345
Renrasig Simmentalkossor från södra Tyskland.

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 CRÈME BRÛLÉE 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 PROVENCALSKA KRONÄRTSKOCKOR
Tomatconfit, kronärtskockspuré och friterade örter

HELBAKAD SILVERLÖK
Confiterad vitlök och fermenterad vitlöksaioli

VITLÖKSSTEKTA CHAMPINJONER
Len svampcremé med persilja och friterad schalottenlök

SMÖRSLUNGADE HARICOVERTS
Med rostad pancetta och inlagd Borretanalök

GOTLÄNDSKA BETOR
Saltbakade gulbetor, picklade polkabetor med rödbetskräm

BROCCOLI
Sylig sötpotatiscremé, råmarinerad- och krispig broccoli

KNIPPMORÖTTER
Cremé på vit morot, citrusbakade morötter och morotschips

JORDÄRTSKOCKOR PÅ TRE VIS
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

SMÖR

CAFÉ DE PARIS
En oslagbar klassiker med tydlig karaktär av sylighet och orientaliska kryddor

PROVENÇAL
Örtsmör med sting av vitlök och citron

TRYFFEL
Smaksätts med champagnevinäger och toppas av hyvlad vintertryffel

PEPPARROT OCH KRASSE
Pepprigt och friskt

POTATIS

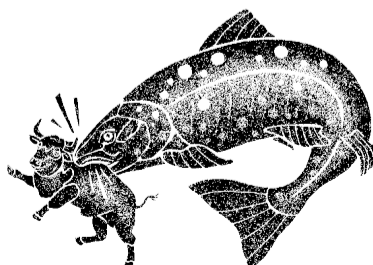
HASSELBACKSPOTATIS
En klassiker från andra sidan vattnet

TRYFFELPOTATISPURÉ
Hyvlad Gruyèreost och körvel

MANDELPOTATISPURÉ
Brynt smör och gräslök

DUCHESSE
Späckad med tryffelost och toppad med friterade örter

POMMES FRITES
med syligt 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 råstekt 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

SYRLIG SÖTPOTATIS CONCASSÉ
Smaksatt med lime och koriander

AIOLI MED FERMENTERAD VITLÖK
Färgad med bläckfiskbläck

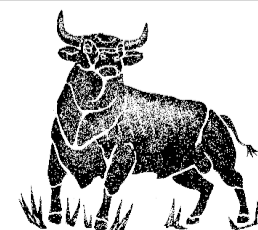
VARMA SÅSER

LE ROUGE'S ESPAGNOLE
Med plockad oxsvans och fyllig tempranillo från Castilla-Léon

SÅS PÅ TRE SORTERS PEPPAR
Flamberad het grönpeppar, blommig rosépeppar och vitpeppar från Sri Lanka

KRÄMIG SÅS PÅ ODLAD OCH VILDVUXEN SVAMP
Med timjan, vitlök och en klick smör

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



VÄND PÅ BLADET FÖR MATRÄTTERNA