



FÖRRÄTTER

FRÅN LAXSLÄKTET

SOTAD FRÖYALAX 175

Vit grapefrukt, avokado, yuzu soja, sesam och majonnäs.

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

LÄTTRÖKT CARPACCIO 165

Med nymald entrecôte smaksatt med tryffel, serveras med lätrökt gräsandbröst samt vinägrett på gräsandskrov



FRÅN SKOG & TRÄDGÅRD

GRÖN SPARRIS MED SAUCE HOLLANDAISE 175

Parmesan och confiterad äggula.

ROSTADE JORDÄRTSKOCKOR (vegan) 145

Cashewcrème, friterad jordärtskocka, nötvinägrett och äpple

HUVUDRÄTTER

FRÅN LAXSLÄKTET

- Vi väljer våra fiskar med största omsorg och respekt för miljö och hav.

Vi försöker i största möjliga mån arbeta 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 matad med löjrom och syrliga pommes frites.

ELDAD SASHIMI PÅ SALMALAX 245

Med krispigt ris, sesam- och soja vinägrett koriander, asienslaw och päron.

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

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 de 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.

NYA ZEELÄNDSKT HAVSKÖTT 395

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

MJÖLKKO FRÅN SPANIEN 595

Betat på den den Galiciska atlantkustens salta grässlätter vilket gör köttet extra smakrikt. Hängmöras alltid i minst 35 dagar.

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 - family style - till samtliga runt bordet.



VÄND PÅ BLADET FÖR TILLBEHÖREN



TILLBEHÖR

GRÖNT

FRÅN SKOG OCH TRÄDGÅRD

SMÅ PROVENCALSKA KRONÄRTSKOCKOR
Tomatconfit, kronärtskockspuré och friterade örter

VITLÖKSSTEKTA CHAMPINJONER
Len svampkräm med persilja och friterad schalottenlök

SMÖRSLUNGADE HARICOT VERTS
Med rostad pancetta och inlagd Borettnalök

GOTLÄNDSKA BETOR
Saltbakade gulbetor, picklade polkabetor med rödbetskräm

KNIPPEMORÖTTER
Kräm på vit morot, citrusbakade morötter och morotschips

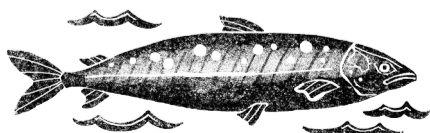
JORDÄRTSKOCKA PÅ TRE VIS
Len och krämig, rostad med vitlök och örter samt krispigt friterad



SALLAD

ITALIENSKA BLAD
Babyspenat, grillad citron och parmesan

BAKAD TOMATSALLAD
Picklad lök, örter och balsamvinäger



- 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!

SMAKSATT SMÖR

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

PROVENÇAL
Örtsmör med sting av vitlök och citron

PEPPARROT OCH KRASSE
Pepprigt och friskt



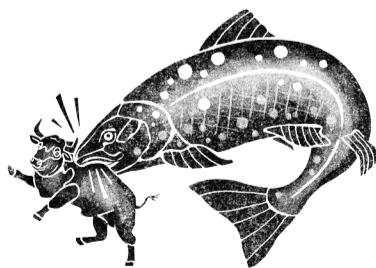
POTATIS

FÄRSKPOTATIS
En svensk klassiker

TRYFFELPOTATISPURÉ
Hyvlad Gruyèreost och körvel

MANDELPOTATISPURÉ
Brynt smör och gräslök

POMMES FRITES
med syrligt örtsalt



SÅSER

EMULSIONER

SAUCE BÉARNAISE
Klassikern med vinägerkokt lök, körvel, dragon och persilja

SAUCE BÉARNAISE MED LÖJROM
Smaksatt med dill och gräslök

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

AIOLI MED FERMENTERAD VITLÖK
Färgad med bläckfiskbläck

VARMA SÅSER

LE ROUGE'S ESPANGOLE
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 VILDEVUXEN SVAMP
Med timjan, vitlök och en klick smör.

VÄND PÅ BLADET FÖR MATRÄTTERNA