

# Le Rouge

GAMLA STANS STEKHUS

## NÅGOT GOTT INNAN

### SIDE CAR

COGNAC • COINTREAU • CITRON • SOCKER

142

### KIR ROYAL

CRÈME DE CASSIS • CHAMPAGNE

142

### LE FORUM COCKTAIL

GIN • NOILLY PRAT • GRAND MARNIER

142

### FRENCH 75

GIN • CITRON • SOCKER • CHAMPAGNE

142

## SMÅRÄTTER

FRITERAD GRISSVÅL MED KRÄMIG CHORIZO	85
KROKETTER PÅ KRABBA	80
MINI BURGARE MED ANKLEVER	95
FRITERADE CALAMARES MED AIOLI OCH CITRON	90

## FÖRRÄTTER

SPANSKA CHARKUTERIER och pickles	185
VARMRÖKT OXMÄRG I BEN med krabba och avokado	155
KRÄMIGA KANTARELLER på rostad brioche med parmesan	145
GROVMALD RÄBIFF på oxinnanlår	165
HUMMERSOPPA CLASSIC	145
TONFISK-TATAKI med avokado och tre dipsåser	155

## OSTRON

### TRE OSTRON MED CITRON & TABASCO

110

1 DUSSIN  
295

### TRE OSTRON MED SOJA & JALAPEÑO

110

### TRE OSTRON MED FORELLROMSDRESSING

110

LE ROUGE

## SKALDJURS FROSSA!

LAGOM TILL HÖSTEN ERBJUDER VI NU EN  
7-RÄTTERSMENY MED BÅDE VARMA OCH KALLA  
SKALDJUR, DESSERT, OST OCH MER DÄRTILL.

SE SEPARAT MENY FÖR MER INFO

1195

“Vi på Le Rouge är lite extra  
förtjusta i entrecôte av alla de slag,  
så i vår kyl har vi genom våra duktiga  
kötthandlare möjlighet att erbjuda dig  
några riktigt fina bitar.”

## ENTRECÔTE

FRÅN HÄNGMÖRNINGSKYLEN

SVERIGE.....	485
250g	
POLEN.....	330
250g	
AUSTRALIEN.....	420
300g	
SKOTTLAND.....	355
200g	

## ANNAT GOTT

FRÅN HÄNGMÖRNINGSKYLEN

OXFILE.....	395
Frankrike, 250g	

## TILLBEHÖR

- VÄLJ DINA FAVORITER -

Såser & smör  
BEARNAISE  
OXSVANSKY  
CAFÉ DE PARIS

Grönsaker  
BROCCOLI  
TOMATER  
GRÖNSALLAD

Potatis  
POMMES FRITES  
HASSELBACKSPOTATIS  
POTATISPURÉ

“Här på Le Rouge  
steker vi allt kött  
så som vi själva  
tycker blir bäst,  
men önskar du en  
specifik stekgrad så  
ordnar vi såklart  
gärna det.”

## LE ROUGE MIXGRILL

LUTA ER TILLBAKA OCH LÅT OSS FYLIA ERT  
BORD MED BLANDAT KÖTT FRÅN GRILLEN  
MED MASSA GODA TILLBEHÖR

550

## VARMRÄTTER

FÖRÄLSKADE GAMBAS FRÅN GRILLEN med avokado, sotad hjärtsallad och aioli	265
RÖDINGFILE ”BOUILLABAISSE” med aioli och krutonger	255
LE ROUGE DUBBELBURGARE med cheddar, pommes frites och dipp	235
GRILLADE LAMMKOTLETTER med persilje-vitlökssmör och potatispuré	275
KANTARELLOMELETT med getost och pommes frites	185

## LE ROUGE KVÄLLSMENY

HUMMERSOPPA CLASSIC

GRILLADE LAMMKOTLETTER  
MED PERSILJE-VITLÖKSSMÖR

VARM BAKAD CHOKLAD  
MED HALLONGLASS

460

## SÖTT VIN

2005 CHATEAU TIRECUL LA GRAVIERÉ Monbazillac, Frankrike	125
2010 MAS JANEIL Francois Lurton, Maury, Frankrike	95
2014 SOELLNER RIESLING Niederösterreich, Österrike	105
2016 MOSCATO D'ASTI "LA LUPA" Alfiero Boffa, Piemonte, Italien	105
FONSECA BIN 27	110

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	95
VARM BAKAD CHOKLAD MED HALLONGLASS	90
SMULPAJ PÅ HÖSTÄPPLEN MED VANILJGLASS	90
CHOKLADTRYFFEL	35

BON APPETIT