

# 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

## LE ROUGE MIXGRILL

- Luta er tillbaka och låt oss fylla ert bord med blandat kött från grillen. Serveras med många goda tillbehör.

För minst 2 personer

550

## LE ROUGE KVÄLLSMENY

### HUMMERSOPPA CLASSIC

GRILLADE LAMMKOTLETTER  
med persilje-vitlökssmör

VARM BAKAD CHOKLAD  
med hallonglass

460

## LE ROUGE SKALDJURS FRÖSSA!

Nu till hösten erbjuder vi en 7-rättersmeny med både varma och kalla skaldjur, dessert, ost och mer därtill. Se separat meny för mer info.

1195

## OSTRON

### OSTRON MED SOJA & JALAPEÑO

110 295  
3 st. 1 DUSSIN

### OSTRON MED CITRON & TABASCO

110 295  
3 st. 1 DUSSIN

### OSTRON MED FORELLROMSDRESSING

110 295  
3 st. 1 DUSSIN

## SMÅRÄTTER

FRITERAD GRISSVÅL med krämig chorizo	85
KROKETTER PÅ KRABBA	80
MINI BURGARE MED ANKLEVER	95
CALAMARES med aioli och citron	90

## FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST med smörstekt brioche, syrad rödlök och smetana	165	SPANSKA CHARKUTERIER och pickles	185
KRÄMIGA KANTARELLER på rostad brioche med parmesan	145	VARMRÖKT OXMÄRG I BEN med krabba och avokado	155
GROVMALD RÅBIFF på oxinnanlår	165	HUMMERSOPPA CLASSIC	145
		TONFISK-TATAKI med avokado och tre dippsåser	155

## VARMRÄTTER

FÖRÄLSKADE GAMBAS FRÅN GRILLEN med avokado, sotad hjärtsallad och aioli	265
RÖDINGFILÉ "BOUILLABAISSE" med aioli och krutonger	255
LE ROUGE DUBBELBURGARE med cheddar, pommes frites och dipp	235
GRILLADE LAMMKOTLETTER med persilje-vitlökssmör och potatispuré	275
RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND med tryffelpotatispuré	185
KANTARELLOMELETT med getost och pommes frites	185
RATATOUILLE med nykokt broccoli och getost	165

“Vi på Le Rouge är lite extra förtjusta i entrecôte av alla de slag, så i vår kyl har vi genom våra duktiga köthandlare 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	
OXFILÉ.....	395
Frankrike, 250g	

## TILLBEHÖR

- Välj dina favoriter till din entrecôte.

SÅSER & SMÖR  
BEARNAISE  
OXSVANSSKY  
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.”

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	95	KROSSADE DRÖMMAR	85
VARMBAKAD CHOKLAD med hallonglass	90	med grillad persika, nougatglass och vispad grädde	
SMULPAJ PÅ HÖSTÄPPLEN med vaniljglass	90	CHOKLADTRYFFEL	35
JOHANNAS CHIFFONKAKA med citronkräm och limeyoghurtsorbet	80	KVÄLLENS OST	55/140
		- En bit eller hel ostallrik	

## SÖTT VIN

2005 CHATEAU TIRECUL LA GRAVIERÉ Monbazillac, Frankrike	125
2014 SOELLNER RIESLING Niederösterreich, Österrike	105
2016 MOSCATO D'ASTI "LA LUPA" Alfiero Boffa, Piemonte, Italien	105
FONSECA BIN 27 Douro, Portugal	110

BON APPETIT