

# Le Rouge

GAMLA STANS STEKHUS

## 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

### NÅGOT GOTT INNAN

#### COGNAC SOUR

COGNAC • CITRON • SOCKER • ÄGGVITA  
145

#### KIR ROYAL

CRÈME DE CASSIS • CHAMPAGNE  
145

#### CHAMPAGNE COCKTAIL

CHAMPAGNE • COGNAC • SOCKER • BITTERS  
145

#### RITZ 75

GIN • CITRON • MANDARIN • CHAMPAGNE  
145

### 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 per person

### LE ROUGE KVÄLLSMENY

#### JORDÄRTSKOCKSSOPPA

GRILLADE LAMMKOTLETTER  
med persilje-vitlökssmör

VARM BAKAD CHOKLAD  
med hallonglass

460

### KVÄLLENS FISK FRÅN GRILLEN

Serveras med löjromshollandaise,  
brynt smör och säsongens  
bästa grönsaker.

Tillagas för minst två personer.

DAGSPRIS per person

### SMÅRÄTTER

FRITERAD GRISSVÅL med krämig sobrasada	85
KROKETTER PÅ KRABBA	80
MINIBURGARE MED ANKLEVER	95
CALAMARES med aioli och citron	90

### FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST med smörstekt brioche, syrad rödlök och smetana	165	SPANSKA CHARKUTERIER med picklade grönsaker	185
VARIATION PÅ PUMPA med brynt smör, hasselnötter och gryyère	110	SOTAD OXFILE med märgcrème, mandel och purjolök	155
GROVMALD RÅBIFF med löjrom, rökt creme fraiche och krispigt rågbröd	135	JORDÄRTSKOCKSSOPPA med bakad lök, krispig jordärtskocka och tryffel	145
		TONFISK-TATAKI med avokado och tre dipsåsar	155

### VARMRÄTTER

FÖRÄLSKADE GAMBAS FRÅN GRILLEN med avokado, sotad hjärtsallad och aioli	265
RÖDINGFILE "BOUILLABASSE" med aioli och krutonger	255
DUBBEL CHEESEBURGARE med picklad jalapeno, smörkokt lök, pommes frites och tryffelmajonnäs	235
GRILLADE LAMMKOTLETTER med persilje-vitlökssmör och potatispuré	275
RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND med tryffelpotatispuré	185
OMELETT med pumpakräm, getost, gryyère och pommes frites	185
RATATOUILLE med rostade och krispiga betor, getost och picklad zucchini	165

“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.....	435
Sverige, 200g	
RYGGBIFF.....	395
Sverige, 200g	

### TILLBEHÖR

- Välj dina favoriter  
till din entrecôte.

SÅSER & SMÖR  
BEARNAISE  
OXSVANSKY  
CAFÉ DE PARIS

GRÖNSAKER  
ROSTADE BETOR MED GETOST  
TOMATSALLAD  
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 säkert gärna det.”

### DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	95	KROSSADE DRÖMMAR	85
BAKAD CHOKLAD med hasselnötter & chokladsorbet	90	med grillad persika, nougatglass och vispad grädde	
SMULPAJ PÅ HÖSTÄPPLÉN med vaniljglass	90	CHOKLADTRYFFEL	35
JOHANNAS CHIFFONKAKA	80	KVÄLLENS OST	55/140
med citronkräm och limeyoghurtsorbet		- En bit eller hel osttallrik	

### 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