

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 KVÄLLSMENY

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

LAMMLÄGG
med jordärtskockspuré, lammsky och
brysselkål

BAKAD CHOKLAD
med hasselnötter, blodapelsin och
chokladsorbet

460

LE ROUGE MIXGRILL

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

Tillagas för minst två personer

550 kr/person

KVÄLLENS FISK FRÅN GRILLEN

Serveras med löjromshollandaise,
brynt smör och säsongens
bästa grönsaker.

Tillagas för minst två personer

DAGSPRIS

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 BETOR med gruyère, krasse samt honung & champagnevinnigrette	110	JORDÄRTSKOCKSSOPPA med bakad lök, krispig jordärtskocka och tryffel	145
GROVMALD RÅBIFF med löjrom, rökt creme fraiche och krispigt rågbröd	135	TONFISKTARTAR med friterad steam bun, srirachamajo, syrad lök & koriander	155

VARMRÄTTER

LÄTTÅNGAD RÖDING med svartrot, smörsås, picklad gurka och forellrom samt gratinerad potatispuré	255
DUBBELBURGARE PÅ ENTRECÔTE med ost, picklad jalapeño, smörkokt lök, pommes frites och tryffelmajonnäs	235
LAMMLÄGG med jordärtskockspuré, lammsky och brysselkål	275
RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND med tryffelpotatispuré	195
OMELETT med hummercrème, parmesan, grönsallad och pommes frites	195
GRILLAD ROTSELLERI med krämig och krispig blomkål,gruyère samt hasselnötter och brynt smör	175

“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.....	335
250g	
AUSTRALIEN.....	465
300g	
SKOTTLAND.....	355
200g	

ANNAT GOTT

FRÅN HÄNGMÖRNINGSKYLEN

OXFILÉ.....	455
Sverige, 200g	
RYGGBIFF.....	430
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

KOKOSBRÛLÉE med passion och kokosglass	105	JOHANNAS CHIFFONKAKA med citronkräm och limeyoghurtsorbet	80
BAKAD CHOKLAD med hasselnötter samt blodapelsin och chokladsorbet	90	KARAMELL DONUT med gininlagd apelsin, kola och vaniljglass	95
KOMPOTT PÅ RABARBER med italiensk maräng och vaniljglass	95	CHOKLADTRYFFEL	35
		KVÄLLENS OST En bit eller hel osttallrik	55/140

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