

# 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

##### NÄSSELSOPPA PÅ CHAMPAGNE

LAMMKOTLETT  
med primörer, ramslökssmör  
och potatispuré

BAKAD CHOKLAD  
med macadamianötter samt brynt smör  
och salt karamellglass

460

#### LE ROUGE MIXGRILL

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

395 kr/person

#### SMÅRÄTTER

FRITERAD GRISSVÅL  
med krämig sobrasada

85

FRASIGA ANKLEVERKROKETTER  
med tryffelmajonnäs & citron

80

MINIBURGARE MED ANKLEVER

95

CALAMARES  
med aioli & citron

90

#### FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST  
med smörstekt brioche,  
syrad rödlök & smetana

165

GRILLAD ROTSELLERI  
med hasselnötter, svenska äpplen samt  
rökt aioli

110

KLASSISK RÅBIFF  
med tartarmajonnäs, rödbetor,  
cornichonger & kräm på äggula

135

BAKAT 63° ÄGG 125  
med rökt crème fraîche, gräslök, syrad  
lök, löjrom samt krutonger

SPANSKA CHARKUTERIER 185  
med picklade grönsaker

NÄSSELSOPPA PÅ CHAMPAGNE 145  
med 63° ägg samt kallpressad nässelolja

TONFISKTARTAR 155  
med friterad steam bun, srirachamajo,  
syrad lök & koriander

#### VARMRÄTTER

GRILLAD TORSK 295  
med sparris, sockerärter, färskpotatis &  
brynt smör med pepparrot

DUBBELBURGARE PÅ ENTRECÔTE 235  
med ost, picklad jalapeño, smörkokt lök,  
pommes frites & tryffelmajonnäs

LAMMKOTLETT 275  
med primörer, ramslökssmör &  
potatispuré

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND 195  
med tryffelpotatispuré

OMELETT 195  
med hummercrème, parmesan,  
grönsallad samt pommes frites

KRÄMIG SPARRISRISSOTTO 210  
med råhyvlat sparris, grillad sparris &  
parmigiano-reggiano

GRILLAD SECRETO DE IBERICO 295  
med grillad sparris, hasselbackspotatis,  
ramslökssmör & grillad citron

“Vi på Le Rouge är lite extra  
förtjusta i kött 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 (KALV).....285  
250g

AUSTRALIEN.....465  
300g

#### ANNAT GOTT FRÅN HÄNGMÖRNINGSKYLEN

OXFILÉ.....455  
Sverige, 200g

RYGGBIFF.....430  
Sverige, 200g

#### TILLBEHÖR

- Välj dina favoriter  
till din entrecôte.

SÅSER & SMÖR  
BEARNAISE  
OXSVANSKY  
RAMSLÖKSMÖR

GRÖNSAKER  
RÖSTADE PRIMÖRER  
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  
säg till så ordnar vi såklart  
gärna det.”

#### DESSERT

KOKOSBRÛLÉE 105  
med passion & kokosglass

BAKAD CHOKLAD 90  
med macadamianötter samt brynt  
smör & salt karamellglass

KOMPOTT PÅ RABARBER 95  
med italiensk maräng, mandel &  
vaniljglass

VIT CHOKLADMOUSSE MED JORDGUBBAR 85  
med apelsinzeest & digestivecrunch

KAREMELL DONUT 85  
med gininlagd apelsin, kola &  
vaniljglass

CHOKLADTRYFFEL 35

KVÄLLENS OST 55/140  
En bit eller hel osttallrik

2005 CHATEAU TIRECUL  
LA GRAVIERÉ 125  
Monbazillac, France

2014 SOELLNER RIESLING 105  
Niederösterreich, Austria

2016 MOSCATO D'ASTI  
"LA LUPA" 105  
Alfiero Boffa, Piemonte, Italy

FONSECA BIN 27 110  
Douro, Portugal

2015 MAURY EXPRESSION 95  
Languedoc-Roussillon, France

NV MACVIN BLANC DE JURA 120  
Jura, France

BON APPETIT