

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 &
potatispuré

BAKAD CHOKLAD
med macadamianötter samt brynt smör
& 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	SPANSKA CHARKUTERIER med picklade grönsaker	185
GRILLAD ROTSELLERI med hasselnötter, svenska äpplen samt rökt aioli	110	NÄSSELSOPPA PÅ CHAMPAGNE med med 63° ägg samt kallpressad nässelolja	145
KLASSISK RÅBIFF med tartarmajonnäs, rödbetor, cornichonger & kräm på äggula	135	TONFISKTARTAR med friterad steam bun, srirachamajo, syrad lök & koriander	155
BAKAT 63° ÄGG med rökt crème fraîche, gräslök, syrad lök, löjrom samt krutonger	125		

VARMRÄTTER

GRILLAD TORSK med sparris, sockerärter, färskpotatis & brynt smör med pepparroset	295
DUBBELBURGARE PÅ ENTRECÔTE med ost, picklad jalapeño, smörkokt lök, pommes frites & tryffelmajonnäs	235
LAMMKOTLETT med primörer, ramslökssmör & potatispuré	275
RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND med tryffelpotatispuré	195
OMELETT med hummercrème, parmesan, grönsallad samt pommes frites	195
KRÄMIG SPARRISRISSOTTO med råhyvlat sparris, grillad sparris & parmigiano-reggiano	210
GRILLAD SECRETO DE IBERICO med grillad sparris, hasselbackspotatis, ramslökssmör & grillad citron	195

“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
OXSVANSSKY
RAMSLÖKSMÖR

GRÖNSAKER
ROSTADE 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 med passion & kokosglass	105	VIT CHOKLADMOUSSE MED JORDGUBBAR med apelsinzeest & digestivecrunch	85
BAKAD CHOKLAD med macadamianötter samt brynt smör & salt karamellglass	90	KARAMELL DONUT med gininlagd apelsin, kola & vaniljglass	85
KOMPOTT PÅ RABARBER med italiensk maräng, mandel & vaniljglass	95	CHOKLADTRYFFEL	35
		KVÄLLENS OST En bit eller hel osttallrik	55/140

2005 CHATEAU TIRECUL LA GRAVIERÉ Monbazillac, France	125
2014 SOELLNER RIESLING Niederösterreich, Austria	105
2016 MOSCATO D'ASTI "LA LUPA" Alfiero Boffa, Piemonte, Italy	105
FONSECA BIN 27 Douro, Portugal	110
2015 MAURY EXPRESSION Languedoc-Roussillon, France	95
NV MACVIN BLANC DE JURA Jura, France	120