

# OSTRON

## OSTRON MED SOJA & JALAPEÑO

110 295  
3 ST. 1 DUSSIN

## OSTRON MED CITRON & TABASCO

110 295  
3 ST. 1 DUSSIN

## OSTRON MED LÖJROMSDRESSING

110 295  
3 ST. 1 DUSSIN

### NÅGOT GOTT INNAN

#### Maidens Blush

GIN • ABSINTHE • HALLON CORDIAL • CITRON  
145

#### Colonial Daiquiri

RUM • COGNAC • LIME • SOCKER  
145

#### Vieux Carre

RYE WHISKEY • COGNAC • SWEET VERMOUTH •  
D.O.M • BITTERS  
145

#### Brandy Crusta

COGNAC • MARASCHINO • DRY CURACAO •  
CITRON • BITTERS  
145

### SMÅRÄTTER

FRITERAD GRISSVÅL med krämig sobrasada & krasse	85
STEAM BUN med rimmad griskind & rostad lök	95
MINIBURGARE med anklever & tryffelmajonnäs	95
CALAMARES med aioli & frasig persilja	90

### FÖRRÄTTER

LÖJROMSVÄFFLA med smetana, hackad rödlök, 30g löjrom & citron	165	GROVMALD RÅBIFF med syrad schalottenlök, råhyvlat svamp tryffelmajonnäs & saltade mandlar	145
GRÄDDSTEKTA KANTARELLER med smörstekt brioche & riven Parmigiano-Reggiano	155	SKUMMIG HUMMERSOPPA med krassekräm, krutonger & prästostcrisp	175
LE ROUGES CHARKETURIER med picklade grönsaker	185	SOTAD TONFISK med kapris, schalottenlök & parmesan majonnäs	155

### LE ROUGE KVÄLLSMENY

SKUMMIG HUMMERSOPPA  
med krassekräm & prästostcrisp

LAMMKOTLETT  
med picklad kålrabbi, grillad lök, ört &  
citronsmör, rödvinsisky och potatispuré

CRÈME CAMEL

495

### 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

### VARMRÄTTER

POCHERAD TORSK med stekt sidfläsk, picklad brysselkål, svampbuljong & potatispuré	295
HÖGREVSBURGARE med cheddarost, picklad jalapeno, nattbakad portabello, tryffelmajonnäs & pommes frites	235
LAMMKOTLETT med picklad kålrabbi, grillad lök, ört & citronsmör, rödvinsisky och potatispuré	275
NATTBAKAD GRISKIND med pimento de padrone, torkad cocktailtomat, rödvinsisky med sobrasada & potatispuré smaksatt med libbsticka	210
OMELETT med skaldjurscrème, prästost, grönsallad & pommes frites	195
SVAMPRAVIOLI fylld med färskost & svamp, gravad rökt äggula, hasselnötter, tre sorters smörstekt svamp & svampbuljong	225
GRILLAT OXFILESPETT PROVENCALE med örtsallad, rödvinsisky, nattbakade tomater, hasselbackspotatis & bearnaise	455

“ 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.”

### FRÅN HÄNGMÖRINGSKYLEN

TALGDOPPAD FLANKSTEK Skottland, 200 g	275
PEPPARENTRECÔTE LE ROUGE Argentina, 250g	450
RYGGBIFF PROVENCALE Australien, 200g	395
FLÄSK OCH VILTKORV Sverige, 200g	195
IBERICOSKULDRA GINGERRUB Spanien, 200g	295

### TILLBEHÖR

- Välj dina favoriter  
till din köttdetalj.

SÅSER & SMÖR  
BEARNAISE  
RÖDVINSKY  
TRYFFELMAJONNÄS  
ÖRT & CITRONSMÖR

GRÖNSAKER  
TOMATSALLAD  
GRÖNSALLAD  
SOTAD SPETSKÅL MED PARMESAN

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

BAKAD CHOKLAD med fudge, rostade hasselnötter, macadamenbrynt smör & saltkolaglass	105	KLASSISK CHOKLADBOLL med kokosflakes	35
KOLARTARLETTE med rårörda lingon, spritiga björnbär & vaniljglass	95	FRITERAD KANELBULLE med äppelkompott, vaniljglass & calvadossirap	85
CRÈME CAMEL	85	KVÄLLENS OST En bit eller hel osttallrik	55/140

### SÖTT VIN

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
2015 MAURY EXPRESSION Languedoc-Roussillon, France	95
NV MACVIN BLANC DE JURA Jura, France	120