

# 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 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 85  
med krämig sobrasada & krasse

STEAM BUN 95  
med rimmad griskind & rostad lök

MINIBURGARE 95  
med anklever & tryffelmajonnäs

CALAMARES 90  
med aioli & fräsigt persilja

### FÖRRÄTTER

LÖJROMSVÄFFLA 165  
med smetana, hackad rödlök,  
30g löjrom & citron

GRÄDDSTEKTA KANTARELLER 155  
med smörstekt brioche & riven  
Parmigiano-Reggiano

LE ROUGES CHARKETURIER 185  
med picklade grönsaker

GROVMALD RÅBIFF 145  
med syrad schalottenlök, råhyvlat svamp  
tryffelmajonnäs & saltade mandlar

SKUMMIG HUMMERSOPPA 175  
med krassekräm, krutonger &  
prästostcrisp

SOTAD TONFISK 155  
med kapris, schalottenlök &  
parmesan majonnäs

### LE ROUGE KVÄLLSMENY

SKUMMIG HUMMERSOPPA  
med krassekräm & prästostcrisp

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

CRÈME CARAMEL

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 295  
med stekt sidfläsk, picklad brysselkål,  
svampbuljong & potatispuré

HÖGREVSBURGARE 235  
med cheddarost, picklad jalapeno, nattbakad  
portabello, tryffelmajonnäs  
& pommes frites

LAMMKOTLETT 275  
med picklad kålrabbi, grillad lök, ört &  
citronsmör, rödvinskyl och potatispuré

NATTBAKAD GRISKIND 210  
med pimento de padrone, torkad  
cocktailtomat, rödvinskyl med sobrasada  
& potatispuré smaksatt med libbsticka

OMELETT 195  
med skaldjurscrème, prästost, grönsallad  
& pommes frites

SVAMPRAVIOLI 225  
fylld med färskost & svamp, gravad rökt  
äggula, hasselnötter, tre sorters  
smörstekt svamp & svampbuljong

GRILLAT OXFILESPETT PROVENCALE 455  
med örtsallad, rödvinskyl, nattbakade  
tomater, hasselbackspotatis & bearnaise

“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 ..... 275  
Skottland, 200 g

PEPPARENTRECÔTE LE ROUGE ..... 450  
Argentina, 250g

RYGGBIFF PROVENCALE ..... 395  
Australien, 200g

FLÄSK OCH VILTKORV ..... 195  
Sverige, 200g

IBERICOSKULDRA GINGERRUB ..... 295  
Spanien, 200g

### 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 105  
med fudge, rostade hasselnötter,  
macadamenbrynt smör &  
saltkolaglass

KOLARTARLETTE 95  
med rårörda lingon, spritiga  
björnbär & vaniljglass

CRÈME CARAMEL 85

KLASSISK CHOKLADBOLL 35  
med kokosflakes

FRITERAD KANELBULLE 85  
med äppelkompott, vaniljglass  
& calvadossirap

KVÄLLENS OST 55/140  
En bit eller hel osttallrik

### SÖTT VIN

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

FRONSECA BIN 27 110  
Douro, Portugal

NV MACVIN BLANC DE JURA 120  
Jura, France