

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 & frasig persilja

FÖRRÄTTER

LÖJROM MED BRIOCHE 165
med smetana, hackad rödlök,
30g löjrom & citron

LE ROUGES CHARKETURIER 185
med picklade grönsaker

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

SKUMMIG HUMMERSOPPA 175
med friterad persilja &
prästostcrisp

SOTAD TONFISK 155
med kapris, schalottenlök &
parmesan majonnäs

LE ROUGE KVÄLLSMENY

SKUMMIG HUMMERSOPPA
med friterad persilja & prästostcrisp

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

CRÈME BRÛLÉE

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

ÅNGAD RÖDING 295
med stekt sidfläsk, picklad brysselkål,
svampbuljong & potatispuré

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

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

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

OMELETT 195
med skaldjurscrème, prästost, grönsallad
& pommes frites

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

GRILLAT OXFILESPETT PROVENCALE 455
med örtsallad, rödvinsisky, 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

SVENSK GÅRDSGRIS SKULDRA
GINGERRUB 295
Sverige, 200g

TILLBEHÖR

- Välj dina favoriter
till din köttdetalj.

SÅSER & SMÖR
BEARNAISE
RÖDVINSKY
TRYFFELMAJONNÄS
ÖRT & CITRONSMÖR

GRÖNSAKER
TOMATSALLAD
GRÖNSALLAD
SMÖRBAKAD 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

KOLARTLETTE 95
med rårörda lingon, spritiga
björnbär & vaniljglass

CRÈME BRÛLÉE 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