

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

Side Car

COGNAC • APELSINLIKÖR • CITRON • SOCKERKANT
145

Scofflaw

BOURBON • DRY VERMOUTH • CITRONJUICE •
GRENADINE • BITTERS
145

Dreams of Normandie

COGNAC • LILLET BLANC • CITRON •
SOCKER • ABSINTHESPRAY
145

Sea Pea

ANIS • CITRON • TONIC
145

Apple Pilar (alk.fri)

MYNTA • ÄPPELJUICE • SOCKER • GINGER ALE
65

SMÅRÄTTER

ANKLEVERMOUSSE med smörstekt brioche & Sauternesgelé	95
CARNITA TACO med gräddfil, jalapeños, picklad spetskål, rostad majs & koriander	90
LJUMMEN SOBRASADA med tryffelhonung, rostad baguette & friterad persilja	85

FÖRRÄTTER

LÖJROM MED BRIOCHE med smetana, hackad rödlök, 30g löjrom & citron	165	SKUMMIG HUMMERSOPPA med friterad persilja & nybakad baguette	175
FRITERADE OSTRON med koriandermajonnäs, picklad lök & sesam	145	FRITERAT KALVBRÄSS med hasselnötsvinaigrette, brynt smör, timjan & frissésallad	165
GROVMALD OXTARTAR med surgrädd, variation på lök & dijonaise	155	RÖDBETSTARTAR med valnötter, krispiga & sega gulbetor, getostkräm & råhyvlat päron	145

LE ROUGE KVÄLLSMENY

HUMMERSOPPA
med friterad persilja & nybakad baguette

BIFF RYDBERG
med trippelfriterad potatis, ölconfiterad
lök, senapsgrädd, pepparrot & äggula

CRÈME BRÛLÉE

595

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

Fylld röding för två

Serveras med sauce verte, krispiga
& sega gulbetor, brynt smör
& citron

Tillagas för minst två personer

295 kr/person

VARMRÄTTER

HALSTRAD SKREI med tunt hyvlade morötter, karamell- iserade morötter, brynt smörskum & mandelpotatis	325
STEAK FRITES med rostad tomatsallad & café de Paris smör	345
BIFF RYDBERG med trippelfriterad potatis, ölconfiterad lök, senapsgrädd, pepparrot & äggula	375
LE ROUGES BOEUF BOURGIGNON på högre med rökt sidfläsk, pepparrot & potatispuré	255
GRILLAD ROTSELLERI med rostad bella verde, fänkålspicklad rotselleri, smörsås & krasse	235
GROVMALD OXTARTAR med surgrädd, variation på lök, dijonaise & pommes frites	255
RÖDBETSTARTAR med valnötter, krispiga & sega gulbetor, getostkräm, råhyvlat päron & pommes frites	245

“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

FLANKSTEK Skottland, 200g	275
ENTRECÔTE Argentina, 250g	450
IBERICO SECRETO Spanien, 200g	295
LAMMRACKS Sverige, 200g	325
Lite större bitar för två eller fler, ca 40 minuters tillagningstid	
CÔTE DE BOEUF	450/P
CLUBSTEAK	405/P
TOMAHAWK	395/p

TILLBEHÖR

- Välj dina favoriter
till din köttdetalj.

SÅSER & SMÖR
BEARNAISE
RÖDVINSSKY
TRYFFELMAJONNÄS
ÖRT & CITRONSMÖR

GRÖNSAKER
ROSTADE OCH RÅA TOMATER MED
TUNT HYVLAD LÖK
GRÖNA BLAD MED PARMESAN
GRILLAD BROCCOLI, SMETANA,
CITRON, SVARTPEPPAR

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 BRÛLÉE	85	KVÄLLENS OST En bit eller hel osttallrik	55/140

SÖTT VIN

2005 CHATEAU TIRECUL LA GRAVIERÉ Monbazillac, Frankrike	125
2014 SOELLNER RIESLING Niederösterreich, Österrike	105
2016 MOSCATO D'ASTI "LA LUPA" Alfiero Boffa, Piemonte, Italien	105
FRONSECA BIN 27 Douro, Portugal	110
NV MACVIN BLANC DE JURA Jura, Frankrike	120