# La Carte du Bar

Chef Henrik Andersson

Le Petit Déjeuner est servi tous les jours de 9H à Midi

## A la Carte

**Assiette Suédoise** hareng, saumon mariné, fromage, crevettes, oeuf mollet 16€
**Tartine d'avocat** saumon mariné, raifort sur pain noir 12€
**Yaourt** granola maison, fruits rouges 7€
**Pain à la cannelle** et cardamome 3€
**Carrot, pecan and pumpkin cake** gateau aux carottes, pecan et potiron 5€

**Le Stockholm** 10€
Jus de fruits frais pressé
Boisson chaude au choix
Pain à la cannelle et cardamome

**Le Fargo** 12€
Jus de fruits frais pressé
Boisson chaude au choix
Carrot cake

**Le Petit Déjeuner Complet** 25€
Jus de fruits frais pressé, Boisson chaude au choix,
Tartine d'avocat et saumon, Yaourt et granola, Pain à la cannelle

## Carte servie de Midi à 23H30

**Petit tartare de boeuf** vinaigrette « kimchi », daikon, herbes 14€
beef tartar with kimchi dressing, daikon, herbs

**Tartine d'avocat** saumon mariné, raifort sur pain noir 12€
avocado toast on rye bread with marinated salmon, horseradish cream

**Tartine de veau** artichaut poivrade, crème de pecorino et truffe, câpres 15€
cold cut of veal, small artichoke, truffle and pecorino cream, capers

**Club sandwich** poulet, bacon, tomate, oignons chicken, bacon, tomato, onions 15€

**Salade de poulet** endive, pomme, noisettes, oignon rouge, sauce à la fourme d'Ambert 20€
chicken salad with chicory, raw apple, hazelnuts, red onions, blue cheese dressing

**Assiette de 3 fromages** 3 sorts of cheese 13€

Supplement salade verte green salad 5€

**Tarte au chocolat praliné et amandes** poire pochée, glace amande 10€
**Riz au lait safrané** myrtilles, crumble d'avoine, pistaches 10€
**Gateau à l'orange** sans gluten, glace yaourt gluten free orange cake 10€
**Mangue** gelée fruits de la passion, glace mangue, noix coco, noix de macademia 10€
**Caffè Affogato** expresso servi avec glace vanille 7€

### Le Thé Complet 12€

servi entre 15H et 19H
**Café, Thé, Chocolat chaud, Maté ou Infusion**
**Gateau au chocolat, Gateau à l'orange,**
**Pain à la cannelle ou Gateau aux framboises et aux 2 chocolats**

Toutes nos viandes sont de provenance Française ou Européenne
Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires

# La Carte du Brunch

Chef Henrik Andersson

Le Brunch est servi tous les Dimanches de 11H30 à 15H

32€

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé, Virgin Mary ou Lassi au fruit du jour
Café filtre sélection Terre de Café ou Thé de Ceylan

Assortiment de pains maison servi avec confiture
(pain à la cannelle et cardamome, scones, banana cake)

## Les plats au choix:

Oeuf Benedict sur English muffin, sauce Hollandaise
avec jambon Serrano ou saumon mariné

Crevettes, pommes de terre, crème et aneth

Oeufs brouillés, champignons des bois, pecorino râpé

Piece de boeuf, sauce au poivre, frites maison +6

## Les desserts au choix:

Pancakes
ou
Gateau à l'orange, glace yaourt (sans gluten)
ou
Gateau au chocolat, caramel salé, cacahuètes, glace vanille

Le Brunch + coupe de Champagne, Cocktail Mimosa ou Bloody Mary

40€

Toutes nos viandes sont de provenance Française ou Européenne
Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires

Toutes nos viandes sont de provenance Française ou Européenne

**Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires**