

MENU DE SAISON 59€	
PAIN DE LA MAISON	
Aamulla juureen leivottua vaaleaa hapanjuurileipää, mallasleipää ja paahdettua voita	
BLINI	
Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää, savustettua hapankermaa ja punasipulia	
tai	
TOPINAMBUR & TRUFFE	
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä	

OMBLE CHEVALIER	
Sitruuna-timjamivoissa haudutettua nieriäfileetä, hiilostettua purjosipulia, kirjolohenmätää, Lapin puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc	
tai	
RENNE	
Puuhiiligrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-herkkutatti raguta, Lapin puikulaperunapyreetä ja hiilostettua kerma-katajanmarjakastiketta	

PISTACHE & ABRICOTIER	
Pistaasi-manteli-aprikoositartaletti, sitrusmarenkia ja kardemummajäätelöä	
Viinimenu 49€ Alkoholiton juomamenu 35€	
MENU DE CHOIX VERT 49€	
PAIN DE LA MAISON	
Aamulla juureen leivottua vaaleaa hapanjuurileipää, mallasleipää ja paahdettua voita	
TOPINAMBUR & TRUFFO	
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä	

RISOTTO AUX CÈPES	
Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia ja rapeaa lehtikaalia	

CRÈME BRÛLÉE	
Vanilja Crème Brûlée ja kirsikkaa	
Viinimenu 49€ Alkoholiton juomamenu 35€	

MENU DÉGUSTATION 62€	
5- ruokalajin maistelumenu tarjoillaan ainoastaan koko pöytäseurueelle	
Viinimenu 59€ Alkoholiton juomamenu 45€	
LES ENTRÉES	
PAIN DE LA MAISON 4€	
Aamulla juureen leivottua vaaleaa talon hapanjuurileipää, talon mallasleipää ja paahdettua voita	
TOPINAMBUR & TRUFFE 15€	
Kuohkeaa maa-artisokkakeittoa, hasselpähkinäkreemiä ja talvitryffeliä	
POIREAU & OEUFs DE TRUITE 16€	
Hiilostettua purjosipulia, savustettua hapankermaa, taimenen mätää ja rapeaa perunaa	
POIREAU & CAVI-ART VÉGÉTAL 16€	
Hiilostettua purjosipulia, savustettua hapankermaa, merilevä cavi-artia ja rapeaa perunaa	
BLINI 19€	
Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää, savustettua hapankermaa ja punasipulia	
BOEUF TARTARE 18€	
Maustettu häränlihatartar, kaprista, punasipulia, hasselpähkinää, piparjuurta ja tryffeliä	
ESCARGOTS À L'AIL 16€	
Valkosipuli-voissa haudutetut etanat lehtitaikinakuoressa	
CLASSIQUES	
ROYALE GAMBAS DE PARIS 25€	
Puuhiiligrillattuja jättirapuja, valkosipuli- vuohenjuustoleipää, salaattia, cantaloupe melonia, aiolia ja parmesaania	
RISOTTO AUX CÈPES 27€	
Herkkutattirisottoa, haudutettua pinaattia ja rapeaa lehtikaalia	

POISSONS & FRUITS DE MER	
OMBLE CHEVALIER 33€	
Sitruuna-timjamivoissa haudutettua nieriäfileetä, hiilostettua purjosipulia, kirjolohenmätää, Lapin puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc	
MOULES MARINIÈRES 29€	
Anis-fenkolikermassa keitettyjä sinisimpukoita, jalapenoa, ranskanperunoita, hapanjuurileipää ja aiolia	
SOLE MEUNIÈRE 100G /22€	
Ruskistetussa voissa paistettu meriantura, kaprista, persiljaa, piparjuurta, pinaattia ja perunaa	
DÉLICES DE VIANDE	
PINTADE “ALBUFERA” 29€	
Paahdettua helmikananrintaa, mausteista punakaalia, helmikanan koipea, perunapyreetä ja Albufera kastiketta	
DENVER STEAK 36€	
Puuhiiligrillattu “Denver steak” marmoroitua härän etuselkää, ruusukaalia, endiiviä, ranskanperunoita, Cafe de Paris maustevoita ja portviinikastiketta	
RENNE 44€	
Puuhiiligrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-herkkutatti raguta, Lapin puikulaperunapyreetä ja hiilostettua kerma-katajanmarjakastiketta	
ACCOMPAGNEMENTS	
RISOTTO AUX CÈPES 10€	
Herkkutattirisottoa, raikasta omenaa ja paahdettuja pinjansiemeniä	
SALADE VERTE 6€	
Raikasta vihersalaattia ja vinaigretta	
FRITES AU PARFUM DE TRUFFE 10€	
Rpeat tryffelillä maustetut ranskalaiset ja aiolia	

LES DESSERTS	
PISTACHE & ABRICOTIER 14€	
Pistaasi-manteli-aprikoositartaletti, sitrusmarenkia ja kardemummajäätelöä	
CRÈME BRÛLÉE 14€	
Vanilja Crème Brûlée ja kirsikkaa	
Kolmen suklaan markiisia ja lakka-lakritsjuurikeittoa	
CHARIOT Á FROMAGE 16€	
Valikoima parhaita ranskalaisia juustoja juustokärrystä ja hilloketta	
SORBET 9 €	
Bistro O mat´in päivän sorbet	
BAR SNACKS	
FRITES AU PARFUM DE TRUFFE 10€	
Rpeat tryffelillä maustetut ranskalaiset ja aiolia	
OLIVES 6€	
Marinoituja vihreitä Chupadedos-oliiveja	
BOEUF TARTARE -TAILLE BAR 10€	
Maustettu häränlihatartar, kaprista, punasipulia, hasselpähkinää, piparjuurta ja tryffeliä	
BOQUERONES 8€	
Marinoituja vaaleita sardelleja ja oliiviöljyä	
ALLERGIAT	
Jos sinulla on ruoka-aineallergioita, ilmoitathan henkilökunnalle ennen ruokatilausta.	
LIHAN ALKUPERÄ	
Porsas - Ruotsi Helmikana - Ranska Poro - Suomi, Länsi-Lapin Paliskunta	