

MENU

Menu de saison 55€

BLINI

Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää,
savustettua hapankermää ja punasipulia

Tai

SOUPE

Täyteläistä karamellisoitua sipulia,
hasselpähkinäpyreetä ja paahteista sipulilientä

FILET DE LAVARET

Paahdettua siianseläkettä, sokerihernettä, vihreää
sipulia, broccolia, siianmätää, Lapin
puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc

Tai

RENNE

Puuhiiligrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-
herkkutattiraguta, maa-artisokka-perunagratiinia
ja hiillostettua kerma-katajanmarjakastiketta

CHOCOLAT

Maitokaramelli- suklaamoussea, veriappelsiiniä ja
vaniljajäätelöä

LES ENTRÉES

Alkuruoat

SOUPE 14 €

Täyteläistä karamellisoitua sipulia,
hasselpähkinäpyreetä, paahteista sipulilientä, leipä
croustati ja Gruyère juustoa

VOL-AU-VENT 15 €

Pähkinä-voissa paistettua myskikurpitsaa,
hasselpähkinää, mache salaattia, talvitryffeliä ja
parmesaanikastiketta

ESCARGOTS à L'AIL 16 €

Valkosipuli-voissa haudutetut etanat
lehtitaikinakuoressa

FOIE DE VOLAILLE 16 €

Kuohkeaa linnunmaksaa, paistettua
osterinvinokasta, briossia, vihreää sipulia ja
portviinikastiketta

BLINI 19 €

Rapea voissa paistettu tattariblini, siianmätää,
savustettua hapankermää ja punasipulia

TARTARE DE BEUF 18 €

Maustettu häränlihatartar, kaprista, punasipulia,
rapeaa maa-artisokkaa, piparjuurta ja parmesaania

Allergiat

Jos sinulla on ruoka-aineallergioita,
ilmoitathan henkilökunnalle ennen ruokailausta

Alkuperät

PORO = Suomi

ANKKA = Ranska

HÄRKÄ /NAUTA= Suomi

VINS

Viinimenu 49€

3- viiniä

12cl/16cl/8cl

*

Alkoholiton juomamenu 35€

3 -viiniä

12cl/16cl/8cl



V

I

N

M

A

D

E

S

O

L

N

A

vin rouge

vin blanc

11,50€ | 55€

POISSONS &

FRUITS DE MER

kalat ja äyriäiset

FILET DE LAVARET 33 €

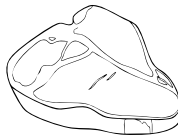
Paahdettua siianseläkettä, sokerihernettä, vihreää
sipulia, broccolia, siianmätää, Lapin
puikulaperunapyreetä ja Noilly Prat Beurre Blanc

MOULES MARINIÉRES 29 €

Pastis-fenkolikermassa keitettyjä sinisimpukoita,
jalapenoa, ranskanperunoita, hapanjuurileipää ja aiolia

PARMENTIER DE POISSON GRATINÉ 30 €

Peruna kuoreen gratinoitua, valkoviini kastikkeeseen
kypsennettyä kala-äyriäismuhennosta ja raikasta
fenkolisalaattia



VIANDES

Lihat

CANARD 29 €

Rapeaksi paistettua ankanrintaa, briossia,
palsternakkapyreetä, marinoitua endiiviä,
siitakesieniä ja portviinikastiketta

STEAK DE FILET DE BOEUF GRILLÉ 42 €

Puuhiiligrillattu naudansisäfilee pihvi, ruusukaalia,
neulapapuja, ranskanperunoita, viherpippurimaustevoita
ja salottisipulikastiketta

RENNE 44 €

Puuhiiligrillattua poron sisäpaistia, poronpotka-
herkkutattiraguta, maa-artisokka-perunagratiinia ja
hiillostettua kerma-katajanmarjakastiketta

MENU

Menu vegetarian 48€

VOLA-AU-VENT AU POTIMARRON

Pähkinävoissa paistettua myskikurpitsaa,
hasselpähkinää, mache salaattia, talvitryffeliä ja
parmesaanikastiketta

RISOTTO

Tryffelillä maustettua punajuuririsottoa ja
parmesaania

**

OMLETTE NORVÉGIENNE

Liekitettyä punaherukkajäädystä,
valkosuklaata, pistaasikakua ja italialaista
marenkia



MENU

Menu de dégustation 75€

Keittiömestarin valitsema 5-ruokalajin
maistelumenu

Viinimenu 59€ /Alkoholiton juomamenu 45€

CLASSIQUES

Aina listalla

RISOTTO 27 €

Tryffelillä maustettua
punajuuririsottoa ja parmesaania

ROYALE GAMBAS DE PARIS 25 €

Puuhiiligrillattuja jättirapuja,
valkosipuli-vuohenjuustoleipää, salaattia, cantaloupe
melonia, aiolia ja parmesaania

GARNITYR

Osta lisää tai vaihda

GRATIN DE TOPINAMBOUR 6 €

Maa-artisokkagratiinia ja parmesaania

SALADE VERTE 6 €

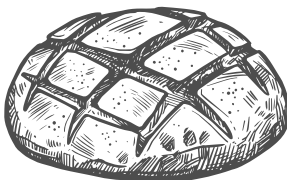
Raikasta vihersalaattia ja vinaigretta

FRIES 8 €

Repeat tryffelillä maustetut ranskalaiset perunat ja
aiolia

PAIN DE LA MAISON 4 €

Aamulla juureen leivottua vaaleaa
talon hapanjuurileipää, talon mallasleipää
ja paahdettua voita



BULLES

Kuplia

- 12CL|BTL

Crémant d’Alsace, André Ehrhart, Alsace, France,
Chardonnay, Pinot Blanc
13,50€ | 75€
- NV Champagne Théophile Brut, Louis Roederer,
Reims, France • Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier
17€ | 95€
- BTL

2016 Cava, Clos Alkio, Gratallops, Priorat, Spain •
Xarel·lo 50%, Parellada 50% 95€
- *

Brut Réserve, Jean Vesselle, Bouzy, Montagne de Reims
• Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% 100€
- *

Cuvée Friandise Demi-Sec Rosé, Jean Vesselle, Bouzy,
Montagne de Reims • Pinot Noir 110€
- *

2012 Dream Vintage, André Clouet, Bouzy, Montagne
de Reims • Chardonnay 155€
- *

2015 Cuvée Sir Winston Churchill, Pol Roger, Épernay •
Chardonnay 50%, Pinot Noir 50% 299€

BAR SNACKS

Pientä purtavaa

- FRITES AU PARFUM DE TRUFFE

Crispy French fries seasoned with truffles
and aioli
8€
- OLIVES

Marinoituja vihreitä Chupadedos oliveja
6€
- BOEUF TARTARE TAILLE BAR

Maustettu häränlihatar, kaprista, punasipulia,
rapeaa maa-artisokkaa, piparjuurta ja parmesaania
10€
- BOQUERONES

Marinoituja vaaleita sardelleja ja oliiviöljyä
6€

FIN DE REPAS

Aterian päätös

- COGNAC

Hennessy VSOP (40%) 18€
- *

Hennessy XO Soerlie XO 30€
- *

CALVADOS

Dupont, Fine Calvados 18€
- IRISH COFFEE 16€

Whisky, coffee, cream
- ESPRESSO MARTINI 16€

Vodka, Kahlua, espresso
- AMARETTO SOUR 16€

Amaretto, egg white, lemon, sugar , orange

VIN BLANC

Valkoviinjä

- 12CL|BTL

La cuvée de la maison
11,50€ | 55€
- 2023 Pinot Gris, André Ehrhart, Alsace, France •
Pinot Gris
14€ | 78€
- 2023 Cheverny Blanc, Herve Villemade, Loire Valley,
France • 70% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay
15€ | 80€
- 2024 Faubel Riesling, Weingut Faubel, Pfalz,
Germany,Riesling
13€ | 95€ (1,0 l btl)



LES DESSERTS

Jälkiruokia

- CHOCOLAT 14 €

Maitokaramelli- suklaamoussea, veriappelsiiniä ja
vanilja-maitojäätelöä
- OMELETTE NORVÉGIENNE 15 €

Liekitettyä punaherukkajäädystä, valkosuklaata,
pistaasi-mantelikakkua ja italialaista marenkia
- FRAMBOISE ET MARTINQUE Á LA ROSE 14 €

Vadelmasorbettia, ruusumarenkia, tonkapapu kreemiä
ja veriappelsiinikompottia
- FROMAGE 16 €

Valikoima parhaita ranskalaisia juustoja
juustokärrystä ja hilloketta
- CAFE AFFOGATO 9€

kuuma espresso ja jäätelöä
- SORBET 9 €

Bistro O mat´in päivän sorbet
- PETIT FOURS 9 €

Valikoima käsintehtyjä makeisia



VIN ROUGE

Punaviinjä

- 12CL|BTL

La cuvée de la maison
11,50€ | 55€
- 2020 Château Haute Vallée, J-C. Fabris, Bordeaux Supérieur,
France • Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%
14€ | 78€
- 2021 Flor Silvestre, Clos Alkio, Priorat, Spain, Garnatxa
Negra, Cariñena
15€ | 80€
- 2022 Coteaux Bourguignons, Domaine Cheigny Rousseau,
Bourgogne, France • Pinot Noir
16,5€ | 90€

NON ALCOHOLIC

Alkoholittomat

- Winner Lakka–Seljankukka Sparkling, Winner,
Finland 0,0%
9,5€|50€

Traubensaft, Loimer, Austria •
Donauriesling, 0,0%
12€ |65€

Kolonne / Null, Kolonne Null, Spain
• Tempranillo, Syrah, 0,44%
13€ |65€

Kolonne / Null, Kolonne Null,
Germany • Riesling, 0,15%
13€ |65€
- ## DESSERT VIN
- Jälkiruokaviinit*
- 2020 Rigoletto, S. Cristina, • Veneto, Italy Trebbiano
13€ | 8cl

2020 Recioto della Valpolicella Classico, Le Calendre,
Veneto, Italy • Corvina, Corvinone, Rondinella
15€ | 8cl

Macvin du Jura, Domaine Ovenoy, Jura, France •
Savagnin
16€ | 8 cl

2023 Bernkasteler Lay Auslese, Dr. H. Thanisch Muller-
Burggraef • Mosel, Germany, Riesling
16€ | 8cl
- ## FINNISH SPECIALITES
- Kotimaista*
- Helsinki Akvavit 10€

Kouvolan Lakritsi 9€

Kyrö Dairy 10€

Koskenkorva 9€

Koskenkorva Minttu 9€

Kyrö Vodka 15€

4cl