

MENU CLASSIQUE 54,00

Tonnikalatartar ja keltuaiskreemiä (L, G)

Tuna tartar with yolk cream

Bistro Le Coinin Pippuripihvi (L, G)

Pepper steak a'la Le Coin

Köyhät ritarit, kirsikkajäätelöä ja mascarponekreemiä (L)

Poor knights of Windsor, cherry ice cream and mascarpone creme

MENU LE COIN 49,00

Korvasienikeittoa ja sherryvaahtoa (L, G, saatavana V)

False morel soup with sherry foam

Paistettua ankanrintaa ja ankanmaksaa sekä portviinikastiketta (L, G)

Fried duck breast and foie canard with port wine sauce

Suklaaparfait, espresso-crèmeux ja hasselpähkinää (L, G)

Chocolate parfait with espresso-crèmeux and hazelnut

MENU VERTE 46,00

Saatavana vegaanisena / Available vegan

Sieni-perunarieska ja comté-juustoa (L)

Finnish potato flat bread with mushrooms comté cheese

Selleriä, tofua, omenaa ja pekaanipähkinää a'la Waldorff (L, G)

Celeriac, tofu, apple and pecan a'la Waldorff

Ananasta kookos-rommisorbettia (V, G)

Pineapple, coconut-rum sorbet

MENU CHEF 74,00

Sokerisuolattua kampasimpukkaa, kurkkua ja fenkolia (M, G)

Sugar-salted scallops with cucumber and fennel

Porsas-kroketti ja kuminamajoneesia (M, saatavana G)

Pork croquette with caraway mayonnaise

Haudutettua kuhaa ja porkkanakastiketta (L, G)

Poached pike perch with carrot sauce

Karitsaa kahdella tapaa ja platiniium-kastiketta (L, G)

Lamb two ways with superior sauce

Juustoa Hakaniemen Hallista (G)

Cheese from Hakaniemi Market Hall

Päärynä-omenasorbet Xantélla (V, G)

Pear-apple sorbet with Xanté

Sitrus-Pot de Crème ja marenkia (L, G)

Citrus Pot de Crème with meringue