

## FÖRRÄTTER

**Toast Skagen** | 129:-  
Smörstekt surdegsbröd, rödlök, citron, majonnäs och dill.  
Vintips: Bouchard Aîné & Fils Chardonnay

**Löjromstoast** | 139:-  
Med smörstekt surdegsbröd, rödlök och smetana.  
Vintips: Kleine Zalze Selection Chardonnay

**Gratinerad Getost** | 125:-  
Med sommarprimörer, honung, saltrostade valnötter och rödbetor.  
Vintips: Bouchard Aîné & Fils Pinot Noir

## SALLAD, PASTA & VEGETARISKT

**Caesarsallad** | 185:-  
Kyckling, romansallad, bacon, parmesanost och krutonger.  
Vintips: Bouchard Aîné & Fils Chardonnay

**Skaldjurssallad** | 195:-  
Marinerade räkor och kräftstjärter, limes dressing och vitlöksbröd.  
Vintips: Friedrich-Wilhelm Riesling

**Tagliatelle med Oxfile** | 195:-  
Kantareller, bacon, chili, citron, grädde, örter och parmesanost.  
Vintips: Valpolicella Ripasso Superiore

**Zuccinifyllda Cannelloni** (Vegetariskt) | 179:-  
Spenat, ricottaost, tomat och grädde.  
Vintips: De Loach Zinfandel

**Potatisgnocchi & Friterad Kronärtskocka** (Vegetariskt) | 185:-  
Med tomatsås, pinjekärnor och salvia.  
Vintips: Bouchard Aîné & Fils Chardonnay

## BARNMENY

**Pannkakor** | 69:-  
Med sylt. Välj mellan glass eller grädde.

**Hamburgare** | 75:-  
Med sallad, tomat, dressing och pommes frites.

**Köttbullar** | 75:-  
Med gräddsås, lingon och pommes frites.

**Fläskfile** | 79 :-  
Med bearnaisesås och pommes frites.

Allergier? Fråga gärna oss i personalen så hjälper vi dig!

## FISK

**Örtbakad Fjällrödingfile** | 229:-  
Med fänkål, tomat, körvel och sandefjordssås.  
Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc

**Brässerad Gösfilé** | 219:-  
Med gräddkockt anjovis, dill, tomat och säsongens lök.  
Vintips: Cono Sur Sauvignon Blanc

**Friterat Slag av Torsk** | 215:-  
med picklad rödlök, vattenkrasse och dillkräm.  
Vintips: Kleine Zalze Selection Chardonnay

Alla fiskrätter serveras med nykockt färskpotatis.

## KÖTT

**Svenskt Gårdskyckligbröst** | 220:-  
med sparris, bönor, rädisor, färskpotatis och tryffellmajonnäs.  
Vintips: Peter Lehmann Hill & Valley Shiraz

**Le Parc's Burgare** | 198:-  
200 gr högrev och bringa med ost, bacon, fräst savoykål, rödlök, champinjoner och tomater. Serveras med grovt bröd.  
Vintips: Bouchard Aîné & Fils Pinot Noir

**Fläskfile a lá Oscar** | 198:-  
Sparris, räkor, rödvissås och bearnaisesås.  
Vintips: Coto De Imaz Rioja

**Le Parc's Grillspett** | 295:-  
Lammfile, oxfile och entrecôte och lammkorv, serveras med grillade sommargrönsaker, bearnaisesås och rödvinsky.  
Vintips: Pablo Claro Cabernet Sauvignon / Coto De Imaz Rioja

**Hängmörad Entrecôte** | 279:-  
Med café de paris-smör, vaxbönor, tomat, babyspenat.  
Vintips: De Loach Zinfandel

**Oxfiletournedos** | 345:-  
Med smörstekta kantareller, svart kaviar och bearnaisesås.  
Vintips: Artesis Côtes du Rhône Rouge / Peter Lehmann Shiraz

Till alla våra köträtter kan ni välja mellan country fries eller ugnsröstad potatis med rotfrukter.

## DESSERTER

**Chokladcheescake** | 105:-  
Med färska hallon och blåbär.

**Jordgubbar** | 85:-  
Med vaniljglass, vispad grädde och kardemummasmulor.

**Hjortron** | 95:-  
Med bakad vaniljkräm och rostad mandel.

**Glass / Sorbet** | 45:-  
Fråga oss vilka dagens smaker är.

## ÖPPETTIDER

Måndag - Torsdag från 16.00

Fredag  
Bar från 14.00  
Kök från 16.00

Lördag - Söndag från 13.00

## BOKA BORD

Tel: 018-54 84 88

E-post: info@leparc.se

Webb: www.leparc.se

LeParc  
BISTRO · BÖRJEARKEN