

DRYCK

FATÖL

Grängesberg Pilsner	40cl	65:-
Krusovice Imperial	40cl	85:-
Sleepy Bulldog Pale Ale	40cl	85:-

FLASKÖL

Bistro Lager, <i>mellanöl</i>	33cl	60:-
Paulaner Hefe Weissbier	50cl	95:-
Paulaner Münchener Hell	50cl	95:-
Mariestad	50cl	75:-
Newcastle Brown Ale	33cl	75:-
Starobrno	33cl	75:-
Heineken	33cl	65:-
Birra Moretti	33cl	75:-
A ship full of IPA	33cl	75:-
Wisby Pils	33cl	75:-
Wisby Stout	33cl	75:-
Sol	33cl	75:-
Blue Moon Belgian White	33cl	75:-

CIDER

Briska	33cl	70:-
<i>Päron, Ananas eller Fläder</i>		
Strongbow, <i>torr</i>	33cl	75:-

ALKOHOLFRIIT

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Juice, Loka, Loka Citron, Lättöl		35:-
Alkoholfri Öl	33cl	50:-
Alkoholfri Cider	33cl	50:-
Alkoholfritt vin, <i>rött/vitt</i>	glas	75:-

KAFFE

Kaffe	32:-
Espresso, liten	35:-
Espresso, stor	38:-
Cappuccino	38:-

COGNAC

Grönstedts Monopole	kr/cl	26:-
Hennessy VS		29:-
Renault XO		35:-
Remy Martin VSOP		35:-
Remy Martin XO		50:-

CALVADOS

Boulard	25:-
Busnel VSOP	30:-

ROM

Plantation Grande Reserve	30:-
Zacapa 23 yo	36:-
Zacapa XO	48:-

WHISKY

Scotch malt		
Lagavulin 16 yo	38:-	
Laphroig 10 yo	32:-	
Oban 14 yo	35:-	
Caol Ila 12 yo	35:-	
Cragganmore 12 yo	32:-	
Dalwhinnie 15 yo	35:-	
Talisker 10 yo	32:-	
Bowmore 12 yo	32:-	
Balvenie 12 yo	32:-	
Balvenie 14 yo	35:-	

Scotch blends

Johnnie Walker Red Label	22:-
Johnnie Walker Black Label	30:-
Johnnie Walker Gold Label Reserve	35:-
Johnnie Walker Blue Label	50:-
Famous Grouse	22:-

USA

Bulleit Bourbon	25:-
Jack Daniel's	25:-

Irland

Tullamore	25:-
Jameson	25:-

GRAPPA

Grappa Fattoria Di Cavalcaselle	24:-
Livio Pavese Grappa di Barbera	32:-

Le Parc

BISTRO · BÖRIEPARKEN



SIDE ORDER 65:-

Mixsallad

Grönsallad med tomat, lök och gurka

Vitlöksbröd

Baguette med vitlökssmör

Marinerade oliver

Mammuth och kalamataoliver

Marinerad fetaost

Marinerad med örter och olivolja

Tomatsallad

Tomater, lök, vinägrett och örter

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Juliá & Navinès Cava Brut

Spanien. Druva: Glera
110:- / 430:-

Martini Prosecco

Italien. Druvor: Glera
110:- / 430:-

Lanson Black Label

Frankrike. Champagne
180:- / 890:-

Moet & Chandon Brut Imperial

Frankrike. Champagne
980:-

FÖRRÄTTER

Toast Skagen | 129:- (G)

Smörstekt surdegsbröd med räkor, rödlök, citron, majonnäs och dill, toppas med löjrom.
Vintips: Bouchard Aïne & Fils Chardonnay

Löjromstoast | 139:- (G)

Löjrom på smörstekt surdegsbröd med rödlök och smetana.
Vintips: Kleine Zalze Selection Chardonnay

Chèvre | 129:- (G)

Grillad hjärtsallad med friterad getost, lökmarmelad, knaperstekt bacon och honung.
Vintips: Bouchard Aïne & Fils Pinot Noir

Blåmusslor | 110:- (L)

Kokta i vitt vin, lök, vitlök, timjan, persilja och grädde.
Serveras med country fries och chiliaili.
Vintips: Château Bonnet Blanc

SALLAD, PASTA & VEGETARISKT

Cesarsallad | 185:- (G, L)

Grillat kycklingbröst, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano-ost och caesardressing.
Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc

Skaldjurssallad | 195:- (G, L)

Räkor, kräftstjärtar och scampi marinerade med vitlök, citron och chili.
Serveras med limecrème och vitlöksbröd.
Vintips: Friedrich-Wilhelm Riesling

Tagliatelle med Oxfile | 195:- (G, L)

Oxfilepasta med gorgonzola, grädde, kantareller, zucchini och cocktailltomater.
Vintips: Kleine Zalze Cellar Selection Merlot

Cannelloni (Vegetariskt) | 179:- (G, L)

Fyllt med spenat och fetaost. Serveras med tomatsås och Grana Padano-ost.
Vintips: Grande Nuit Cabernet Sauvignon

Halloumburgare (Vegetarisk) | 175:- (G, L)

Halloumi med sriracha-majonnäs, picklad rödlök och tomat.
Serveras med briochebröd, coleslaw och country fries.
Vintips: Reserve de Bonpas Côtes-du-Rhone

BARNMENY

Pannkakor | 75:- (G, L)

Med sylt. Välj mellan glass eller grädde.

Hamburgare | 79:- (G)

Med sallad, tomat, dressing och pommes frites.

Köttbullar | 79:- (G, L)

Med gräddsås, lingon och pommes frites.

Fläskfile | 85:-

Med bearnaisesås och pommes frites.

Allergier? Fråga gärna oss i personalen så hjälper vi dig! G = Gluten, L = Laktos



FISK & SKALDJUR

Smörstekt Fjällröding | 239:- (L)

Serveras med pepparrotscrème och potatisstomp smaksatt med creme fraiche och gräslök.
Vintips: Grande Nuit Sauvignon Blanc

Brässerad Gösfile | 225:- (G, L)

Med grädde, anjovis, dill, vårlök, tomat och färskpotatis.
Vintips: Bouchard Chardonnay

Fish & Chips | 210:- (G)

Friterad torsk med tartarsås och country fries.
Vintips: Cono Sur Sauvignon Blanc

Blåmusslor | 175:- (L)

Kokta i vitt vin, lök, vitlök, timjan, persilja och grädde.
Serveras med country fries och chiliaili.
Vintips: Château Bonnet Blanc

Alla fiskrätter serveras med nykokt färskpotatis.

KÖTT

Le Parc's Burgare | 195:- (G, L)

200 gr högrev och bringa med ost, bacon, fräst savoykål, rödlök, champinjoner och tomater.
Serveras med briochebröd, coleslaw och country fries.
Vintips: Coto De Imaz Rioja

Fläskfile Oscar | 198:-

Vår egen variant på en klassiker med sparris, räkor, rödvissås och bearnaisesås.
Vintips: Grande Nuit Cabernet Sauvignon

Le Parc's Grillspett | 295:-

Sommarens höjdark på lammfile, oxfile och entrecôte och lammkory, serveras med grillade sommargrönsaker, confiterade tomater, bearnaisesås och rödvinssås.
Vintips: De Loach Zinfandel / Reserve de Bonpas Côtes-du-Rhone

Hängmörad Entrecôte | 290:- (L)

Serveras med grillad tomat, rödvinssås, bacon- och tryffelsmör.
Vintips: Kleine Zalze Cellar Selection Merlot / Valpolicella Ripasso

Tournedos Moscowich | 345:-

Med lökfrästa kantareller, svart kaviar och bearnaisesås.
Vintips: Lionheart of the Barossa / Coto De Imaz Rioja

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

DESSERTER

Blåbärspaj | 95:- (L)

Smulspaj på blåbär, serveras med vaniljcrème.

Jordgubbar & Glass | 90:- (L)

Vaniljglass serveras med färska jordgubbar, vispad grädde och kardemumma.

Pannacotta | 95:- (L)

Smaksatt med vaniljstänger, serveras med färska bär och krossad choklad.

Sorbet | 45:- (L)

Fråga oss vilka dagens smaker är.

RÖDA VINER

Husets Röda

85:- / 330:-

De Loach

USA.
Druva: Zinfandel
130:- / 500:-

Bouchard Aïne & Fils Pinot Noir

Frankrike.
Druva: Pinot Noir
115:- / 450:-

Lionheart of the Barossa

Australien.
Druva: Shiraz.
135:- / 520:-

Reserve de Bonpas Côtes-du-Rhône

Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre
125:- / 490:-

Coto De Imaz Reserva 2014

Spanien, Rioja.
Druva: Tempranillo.
125:- / 480:-

Grande Nuit Cabernet Sauvignon

Frankrike. Druvor: Cabernet Sauvignon
115:- / 450:-

Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2016

Italien. Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella
140:- / 550:-

Kleine Zalze Cellar Selection

Sydafrika.
Druva: Merlot
115:- / 450:-

VITA VINER

Husets Vita

85:-/330:-

Bouchard Aïne & Fils

Frankrike.
Druva: Chardonnay
110:- / 430:-

Con Sur Reserva

Chile.
Druva: Sauvignon Blanc
115:- / 450:-

Grande Nuit

Frankrike, Pays d'Oc.
Druva: Sauvignon Blanc
115:- / 450:-

Chablis 2009

Frankrike.
Druva: Chardonnay
170:- / 650:-

Kleine Zalze

Sydafrika.
Druva: Chardonnay
120:- / 470:-

Friedrich-Wilhelm

Tyskland.
Druva: Riesling
120:- / 470:-

Château Bonnet Blanc

Frankrike.
Druva: Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle
115:- / 450:-

ROSÉVIN

Husets Rosé

85:- / 330:-

Moncaro Rosato Organic

Italien.
95:- / 370:-

DESSERTVIN

Baumes De Veniise

Frankrike.
Druva: Muskat á Petits Grains.
85:-