

La Carte du Bar

Chef Henrik Andersson

Le Petit Déjeuner est servi tous les jours de 9H à Midi

A la Carte

Assiette Suédoise hareng, saumon mariné, fromage, crevettes, oeuf mollet	16€
Tartine d'avocat saumon mariné, raifort sur pain noir	12€
Yaourt granola maison, fruits rouges	7€
Pain à la cannelle et cardamome	3€
Danish pâte feuilletée crème de pistache et fruits rouges	5€

Le Stockholm 10€

Jus de fruits frais pressé
Boisson chaude au choix
Pain à la cannelle et cardamome

Le Copenhague 12€

Jus de fruits frais pressé
Boisson chaude au choix
Danish aux pistaches

Le Petit Déjeuner Complet 25€

Jus de fruits frais pressé, Boisson chaude au choix,
Tartine d'avocat et saumon, Yaourt et granola, Pain à la cannelle

Carte servie de Midi à 23H30

Petit tartare de boeuf gingembre, bouillon dashi beef tartar with ginger, dashi broth	14€
Tartine d'avocat saumon mariné, raifort sur pain noir avocado toast on rye bread with marinated salmon, horseradish cream	12€
Tartine de veau artichaut poivrade, crème de pecorino et truffe, câpres cold cut of veal, small artichoke, truffle and pecorino cream, capers	15€
Club sandwich poulet, bacon, tomate, oignons chicken, bacon, tomato, onions	15€
Salade de thon tomates, haricots verts, olives, anchois, sauce Nobis seared tuna salad, string beans, tomatoes, olives, anchovies, Nobis sauce	20€
Assiette de 3 fromages 3 sorts of cheese	13€
Supplement salade verte green salad	5€
Gateau au chocolat caramel salé, pistaches chocolate cake, salted caramel, pistachio	10€
Mousse chocolat blanc fruits rouges meringue white chocolate mousse, red fruits	10€
Gateau à l'orange sans gluten, glace yaourt gluten free orange cake	10€
Pêche pochée sorbet framboise poached peach, raspberry sherbet	10€
Caffè Affogato espresso served with vanilla ice cream	7€

Le Thé Complet

12€

servi entre 15H et 19H

Café, Thé, Chocolat chaud, Maté ou Infusion

Gateau au chocolat, Gateau à l'orange,

Pain à la cannelle ou Pêche pochée sorbet framboise

Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions

La Carte du Brunch

Chef Henrik Andersson

Le Brunch est servi tous les Dimanches de 11H30 à 15H

32€

Jus d'orange ou de pamplemousse pressé, Virgin Mary ou Lassi au fruit du jour
Café filtre ou Thé de Ceylan

Assortiment de pains maison servi avec confiture
(pain à la cannelle et cardamome, scones, banana cake)

Les plats au choix:

Eggs Benedict sur English muffin, sauce Hollandaise
avec jambon Serrano ou saumon mariné

Crevettes, pommes de terre, crème et aneth

Oeufs brouillés, champignons des bois, pecorino râpé

Piece de boeuf, sauce au poivre, frites maison +6

Les desserts au choix:

Pancakes

ou

Gateau à l'orange, glace yaourt (sans gluten)

ou

Gateau au chocolat, caramel salé, pistaches

Le Brunch + coupe de Champagne, Cocktail Mimosa ou Bloody Mary

38€

Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions

Nos plats peuvent contenir des allergènes, n'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou restrictions