

## ENTRÉE

<b>BRIE ET PAIN AU LEVAIN</b> .....	90:-
<i>surdegsbröd från Krantz grillas med krämig brie &amp; toppas med rosmarinhonung, fikon &amp; rostad mandel</i>	
<b>MOULES DE LA SÖDER <i>petit</i></b> .....	95:-
<i>blåmusslor tillsammans med fräst vitlök, lök &amp; fänkål kokas i en mustig tomat och vitvinssås toppas med ett gäng gröna örter &amp; saffransaioli serveras med grillat surdegsbröd från Krantz</i>	
<b>MON PETIT CHOU-FLEUR</b> .....	80:-
<i>krispiga blomkålskroetter med brynt smör, svartkål, gruyere &amp; citron</i>	
<b>FROMAGE &amp; JAMBON</b> .....	155:-
<i>Söders ost &amp; charkbräda med fransk touch, franska ostar &amp; goda charkuterier, surdegsbröd och marinerade oliver</i>	
<b>SOUPE À L'AUTOMNE</b> .....	95:-
<i>krämig trattkantarellsoppa som toppas med en skvätt cognac &amp; smörstekta trattkantareller serveras med gruyeregratinerad smördergssnitt</i>	
<b>SVENSKA KRISPIGA LANTCHIPS</b> .....	45:-
<i>med saffransaioli</i>	
<b>OLIVES</b> .....	40:-
<i>marinerade i dragon, rosmarin &amp; vitlök</i>	

## PLAT PRINCIPAL

<b>AMOUR DE LÈGUMES</b> .....	175 :-
<i>kockarna förädlar bondens favoritgrönsaker för säsongen till en provencalsk varm och mustig kärleks saga- fråga oss om du vill veta råvarorna för kvällen</i>	
<b>MOULES DE LA SÖDER <i>grand</i></b> .....	195:-
<i>blåmusslor tillsammans med fräst vitlök, lök &amp; fänkål kokas i en mustig tomat och vitvinssås toppas med ett gäng gröna örter &amp; saffransaioli serveras med grillat surdegsbröd från Krantz</i>	
<b>MOULES À L'PLAT DU JOUR</b> .....	195:-
<i>kvällens blåmusslor, fråga oss vad våra grymma kockar lagar ikväll</i>	
<b>BOEUF BOURGUIGNON</b> .....	215:-
<i>högrev som får koka länge tillsammans med rötjut, örter, lite morötter, champinjoner &amp; syltlök toppas med bacon ,till det kakar man ju hemslaget mos såklart</i>	
<b>MORUE</b> .....	225:-
<i>torskrygg tillsammans med krämig pumpapuré, brynt dragonsmör, kapis, höstäpple &amp; vitlöksfräst svartkål</i>	

## PIZZA

- 1, SEL ET VINAIGRE..... 135:-  
*crème fraîche mozzarella, potatis & vitlök toppas med äppelcidervinäger, örter, nymald svartpeppar & ett gäng lantchips*
- 2, CHEVRÈ.....140:-  
*olivolja, mozzarella, chevré & chili-honungsrostad pumpa toppas med rostad mandel & örtolja*
- 3, ALSACE.....150:-  
*crème fraîche, mozzarella, gruyere, bacon & lök toppas med dill & picklad rödlök*
- 4, FORÊT.....155:-  
*crème fraîche, mozzarella, trattkantareller & syrlig svartkål toppas med tryffelolja & rödlöksmarmelad*
- 5, TOMATE DE MER.....155:-  
*olivolja, färsk tomat & mozzarella toppas med ett gäng blåmusslor frästa i tomat, fänkål, lök & vitlök + saffransaioli*
- 6, VÈGÈTALIEN.....140:-  
*blomkålskräm, vegansk mozzarella, potatis & svartkål toppas med picklad lök & rostade pumpakärnor*

### BARN ÄR BÄST

- EN LITEN PIZZA MED SKINKA ELLER TOMAT 75:-  
TORSKRYGG MED PUMPAPURÈ 75:-  
KÖTTGRYTA MED POTATISMOS 75:-

TAKE AWAY PIZZA 120 :-  
Glutenfri botten 15:-

## DESSERT

- CRÈME BRÛLÉE..... 85:-  
*en fransk klassiker! Vår har en touch av kardemumma och serveras med smör och kanelstekta höstäpplen*
- VANILLE GATEAU.....85:-  
*smörstekt vanilj & mandelsockerkaka med nykokt nyponsås & vaniljglass, toppas med rostad mandel*
- TRUFFES AU CHOCOLAT..... 35:-  
*söders mintchoklad tryffel, serveras med några färska bär*

## CAFÉ

- BRYGGKAFFE .....25:-
- ESPRESSO..... 23:-
- CAPPUCCINO.....35:-
- LATTE.....38:-
- CORTADO.....32:-
- TE.....23:-  
*vårt kaffe & te är ekologiskt, från Johan & Nyström*
- BAILEYS CHOCOLAT.....115:-  
*varm choklad, baileys, grädde & rostade mandlar*
- CAFÈ FRANÇAIS.....120:-  
*cointreau, cognac, kaffe, råsocker & grädde*
- ESPRESSO MARTINI.....115:-  
*espresso, kahlua & vodka (skakas med is)*

## CIDER

**GALIPETTE CIDRE BIO 33 cl** Frankrike.....70:-  
*halvtorr, pressad av handplockade ekologiska äpplen*

### DROUIN CIDRE BOUCHÉ BRUT 75cl

Frankrike.....175:-

*torr, elegant äppelcider från Normandie*



*Perfekt som en sharing fördrink ju!*

## VIN VITT

**VIN DE LA MAISON**.....78/300:-

*"husets" vin, fråga om du undrar vad det är för nåt just ikväll*

**SAUVIGNON DE SAINT BRIS**.....95/380:-

*en underbar sauvignon blanc, som kommer från Chablis, dessa vinstockar är så gamla så de kommer undan reglerna som säger att endast chardonnay är tillåtet att odla där. Detta unika vin har en frisk syra, rejäla mineraltoner och smak av massa citrus*

**BOURGOGNE BLANC CHATELARD**.....110/440:-

*100% chardonnay från en liten vingård i Bourgogne där jordmånen är rosa granit, sååå coolt! Detta och mycket kärlek såklart ger ett vin med smak av röda äpplen, lite friska blommor, med en lagom fatkaraktär (6 månader på stora ekfat)*

**TURCKHEIM ORGANIC RIESLING**.....90/360:-

*en frisk riesling från Alsace som bjussar på både fläder, citrus & gröna äpplen, den kalkrika jorden i regionen skapar eleganta och supegoda viner*

ALLA VÅRA VINER ÄR ODLADE PÅ EKOLOGISKT VIS, VISSA MED  
MÄRKNING Å VISSA UTAN

SUGEN PÅ EN FLASKA NATURVIN? FRÅGA VAD VI HAR JUST NU!

## VIN RÖTT

**VIN DE LA MAISON**.....78/300:-

*"husets" vin, fråga om du undrar vad det är för nåt just ikväll*

**DOMAINE DES PÈRES DE L'ÉGLISE**.....95/380:-

*en klassiker från Côte du Rhône, fylligt och smakrikt med den härliga pepprigheten som hör hemma i regionen druvorna är grenache & syrah*

**DOMAINE MAS BARRAU**.....85/340:-

*en rejäl cabernet franc från södra Rhonedalen som har lagom med tanniner och smak av både plommon & björnbär*

**L'AMOURIER**.....110/440:-

*som namnet antyder så är det mycket kärlek i detta vin! Fylligt men samtidigt mjukt med en härlig bärighet, vingården har vart i familjens ägo i 300 år och ligger i Minervois, i denna hittar du både grenache, syrah, mourvedre & cinsault*

## ÖL FAT

**MELLERUDS EKO PILSNER 40 cl**.....65:-

**MELLERUDS EKO PALE ALE 40 cl**.....75:-

## ÖL FLASKA

**LA CADETTE 33 cl**.....70:-

*en traditionell fransk lager*

**TJUVAHÅLANS LAGER 33cl**.....70:-

*modern klassiker från Halmstad brygghus*

**SÖDERKAJ IPA 33 cl**.....75:-

*ett självklart val här på söder, från Halmstad brygghus*

**ÄNGÖL LJUVA LIVETS 50 cl**.....88:-

*halvmörk ale från Kalmar, fyllig och lite bitter*

**PINERIDGE GERMAN ALE**.....75:-

*ale från Falkenberg i tysk stil*

**PINERIDGE FLAMBOYAN FLAMINGOS**.....85:-

*en mango-suröl som tar en tillbaka till ljumma sommarkvällar*

**MARIESTAD 50 cl flaska**.....75:-

## ALKOHOLFRI ÖL

**MELLERUDS PILSNER 0.5 %**.....40:-

**EASY RIDER IPA 0.4%**.....40:-

## LÄSKANDE

**LORINA PINK LEMONAD**.....42:-

*lätt kolsyrad citronlemonad med naturligt rosa färg av pressade druvskal från Frankrike*

**ANNO 87 PÄRON**.....45:-

*en kallpressad hantverkscider från Herrljunga*

**FRITZ**.....38:-

*najs läsk från Hamburg, fråga om smak*

**SLÖINGE KOMBUCHA**.....45:-

**COCA COLA/ZERO**.....33:-

**KIVIKS ÄPELMUST**.....38:-

## COCTAILS

*Franska klassiker som ger dej den där fabulösa känslan av att vara med i en fransk gammal film, samtidigt som dom är den perfekta starten på en härlig middag!*

**SIDECAR**.....110:-  
*cognac, cointreau, citron & socker*

**FRENCH 75**.....110:-  
*gin, citronjos, sockerlag toppas med cremant d'Alsace*

**KIR "ROYAL"**.....100:-  
*svartvinbärslikör & cremant d'Alsace (lyxigaste bellinin juuu)*

## DRINKAR AU FAMILLE SUD

*Våra egna drinkar & cocktails med en touch av Frankrike tillsammans med den svenska hösten*

**POMME**.....110:-  
*äpple, kardemumma & mörk rom*

**ÈGLANTINER**.....90:-  
*hemkockt nypon syrup & cremant d'Alsace*

**MÛRE**.....110:-  
*björnbär, ingefära, cointreau & whisky*

*Alla våra AU SUD drinkar går att få alkoholfria för 55:-*

## BUBBLOR

**CREMANT D' ALSACE**.....80:- glas / 350:- flaska  
*underbart torrt & fruktigt bubbel från Alsace, tillverkat enligt chamagnemetoden*

**MERCIER BRU CHAMPAGNE**.....550:- flaska  
*härlig citrus, gröna äpplen och lite lagom brödighet å alldeles, alldeles underbar*

**CODORNIU NON ALCOHOLIC**.....55:- glas  
*alkhofritt och gott bubbel*