

ENTRÉE

- BRIE ET PAIN AU LEVAIN**90:-
surdegsbröd från Krantz grillas med krämig brie & toppas med rosmarinhonung, fikon & rostad mandel
- MOULES DE LA SÖDER *petit***.....95:-
blåmusslor tillsammans med fräst vitlök, lök & fänkål kokas i en mustig tomat och vitvinsås toppas med ett gäng gröna örter & saffransolja serveras med grillat surdegsbröd från Krantz
- BELLAVERDE À L'AIL**80:-
krispig sparrisbroccoli som steks i en skvätt äppelcidervinäger med massa vitlök, olivolja & havssalt, toppas med riven gruyere serveras med grillat surdegsbröd
- FROMAGE & JAMBON**.....155:-
Söders ost & charkbräda med fransk touch, franska ostar & goda charkuterier, surdegsbröd och marinerade oliver
- SOUPE À L'AUTOMNE**.....95:-
krämig trattkantarellsoppa som toppas med en skvätt cognac & smörstekta trattkantareller serveras med gryeregratinerad smördergssnitt
- SVENSKA KRISPIGA LANTCHIPS**.....45:-
med saffransaioli
- OLIVES**.....40:-
marinerade i dragon, rosmarin & vitlök

PLAT PRINCIPAL

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

PIZZA

- 1, SEL ET VINAIGRE..... 135:-
crème fraîche mozzarella, potatis & vitlök toppas med äppelcidervinägar, örter, nymald svartpeppar & ett gäng lantchips
- 2, CITROUILLE.....140:-
olivolja, mozzarella, brie, rostad pumpa & salvia toppas med rostade pumpakärnor & picklade senapsfrön
- 3, ALSACE.....150:-
crème fraîche, mozzarella, gruyere, bacon & lök toppas med dill & picklad rödlök
- 4, FORÊT..... 155:-
crème fraîche, mozzarella, trattkantareller & svartkål toppas med tryffelolja & persilja
- 5, TOMATE DE MER.....155:-
olivolja, färsk tomat & mozzarella toppas med ett gäng blåmusslor frästa i tomat, fänkål, lök & vitlök + saffransaioli
- 6, VÉGÉTALIEN.....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 PUMPAPURÉ 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

CAFÈ

- BRYGGKAFFE25:-
- 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 75 cl Frankrike.....250:-
torr, elegant äppelcider från Normandie

BUBBLOR

CHAMPAGNE Frankrike.....125:- / 520:- flaska
livets lyx ju, börja kvällen med ett glas av den champagnen vi har just nu

CAVA eko, spanien.....85:- / 340:- flaska

VIN VITT

MONTIPAGANO.....78/300:-
trebbiano, abruzzo, italien, eko

GRAND ROCE.....95/380:-
sauvignon blanc, chablis, frankrike, eko

LARCHETIPO.....115/460:-
greco bianco, puglien, italien, naturvin

VIN RÖTT

MONTIPAGANO.....78/300:-
montepuliciano, abruzzo, italien, eko

LA SOURCE.....85/340:-
merlot, frankrike, eko

TOMMASI.....95/380:-
primitivo, italien, eko

ÖL FAT

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

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

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

ALKOHOLFRI ÖL

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

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

CAFÈ

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)

BRYGGKAFFE.....25:-

ESPRESSO.....23:-

CAPPUCCINO.....35:-

LATTE.....38:-

CORTADO.....32:-

TE.....23:-

vårt kaffe & te är ekologiskt, från Johan & Nyström

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.....115:-
gin, citronjos, sockerlag & champagne

KIR ROYAL.....135:-
svartvinbärslikör & champagne

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.....95:-
hemkockt nypon syrup & ekologisk cava

MÛRE.....115:-
björnbär, salvia, cointreau & whisky

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

LÄSKANDE

LORINA PINK LEMONAD.....42:-
lätt kolsyrad citronlemonad med naturligt rosa färg av pressade druvskal från Frankrike

FRITZ.....38:-
najs läsk från Hamburg, fråga om smak

SLÖINGE KOMBUCHA.....45:-

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

KIVIKS ÄPELMUST.....38:-

LOKA/LOKA CITRON.....25:-