MENU

Le Trottoir • Une Brasserie Geniale
Hotellplan 553 20 Jonkoping
Tel: 036-10 00 00

LE TROTTOIR • UNE BRASSERIE GENIALE!

ENTRÉES CLASSIQUES

FÖRRÄTTER / STARTERS

ŒUFS D'ABLETTE 40/80 GRAMMES ..... 129KR../..196KR
Löjrom Serveras med vårlökscreme samt lefsa / Bleak roe Served with spring onion crème fraîche and flatbread

TRIO DE CANARD 164KR
Ankbröst med portvinslök, anklever med körsbär samt ankkorv med honungssenap / Duck breast and port wine onions, duck liver with cherries and duck sausage with honey mustard

TARTE AUX OIGNONS..1/2..1/1 ..... 88KR../..126KR
Lökpaj. Serveras med vårprimörer samt sallad (vegetarisk) / Onion pie. Served with spring vegetables and salad (vegetarian)

ESCARGOTS..1/2..1/1 ..... 96KR../..138KR
Sniglar. Vitlöksgratinerade serveras med bröd / Escargot au gratin, garlic butter, served with bread

SALADE NICOISE MAISON..1/2..1/1 ..... 94KR../..156KR
Blandad sallad serveras med tomat, tonfisk, svarta oliver samt örter / Mixed salad served with tomatoes, tuna, black olives and herbs

CROQUE-MONSIEUR À LA TROTTOIR 118KR
Gratineras med lagrad skinka, brie de meux, tomat, lök samt grov senap / Au gratin with aged ham, brie de meux, tomatoes, onions and coarse mustard

Les specialités de la maison

HUSETS SPECIALITETER / SPECIALTIES OF THE HOUSE

MOULES FRITES CLASSIQUE..1/2..1/1 ..... 98KR../..158KR
Blåmusslor, pommes frites, aioli & krutonger / Blue mussels, French fries, aioli and croutons

CHOUCROUTE GARNI 186KR
Tryffel, tre korvar samt grislägg / With truffle, sausage trio and knuckle of pork

STEAK TARTARE..1/2..1/1 ..... 98KR../..166KR
Råbiff a le Trottoir med tillbehör / Raw beef à la Maison Trottoir, with accompaniments

TORTELLINI 156KR
Ricottafyllda i sauce provencale serveras med citronslungade vårprimörer (vegetarisk) / Ricotta-filled pasta in sauce provençale served with lemon-tossed spring vegetables (vegetarian)

Au bar de crustacés

FRÅN SKALDJURSBAREN / FROM THE SHELLFISH BAR

HUÎTRES AVEC GARNITURE 28KR
Ostron med tillbehör / Oysters with condiments

PLATEAU ..... DAGSPRIS/PRICE OF THE DAY
Plateau, Mot förbeställning två dagar i förväg / Plateau, Orders two days in advance, please

VIANDES ET VOLAILLES

KÖTT OCH FÅGEL / MEAT AND FOWL

ENTRECÔTE 200G / 300G ..... 224KR / 268KR
Entrecote / Ribeye steak

TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF 376KR
Grillad oxfilétournedos / Grilled Tournedos of Beef

FOIE DE VEAU 158KR
Kalvlever, sidfläsk, kapris och ärtor / Veal liver, bacon, capers and peas

POULET 'MAÏS' SUPRÊME 146KR
Majskyckling supreme Serveras med fransk senapsvelouté, rödvinssmör samt grillad vårlök / Corn-fed chicken supreme Served with French mustard velouté, red wine butter and grilled spring onions

Desserts

DESSERTER OCH SÖTSAKER / DESSERTS AND SWEETS

CRÈME BRULÉE 86KR
Creme Brulee / Crème Brûlée

SORBET 86KR
Stäm av kvällens smaker / Check out this evening's flavours

GATEAU AU CHOCOLAT 98KR
Choklad och pecangateau med chokladstrudel / Chocolate and pecan gâteau with chocolate strudel

FRITELLES NORMANDIE 116KR
Liten hemgjord donut serveras med kanelglass / Small home-made doughnut served with cinnamon ice cream

PLATEAU DE FROMAGE DU TROTTOIR ..... 45KR/ST/A PIECE
Le Trottoirs utval av ostar, marmelad samt hembakat frukt och nötbröd (pain dépics) / Le Trottoir's selection of cheeses, fruit preserves and home-baked fruit and nut bread (pain d'épices)

TRUFFES AU CHOCOLAT ..... 35/ST/A PIECE
Chokladtrufflar / Chocolate truffles

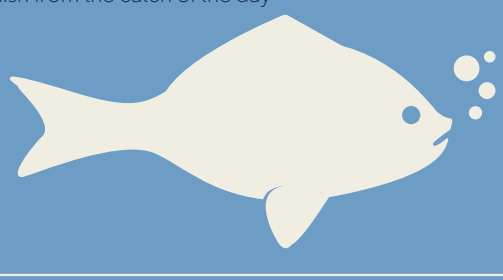
POISSONS

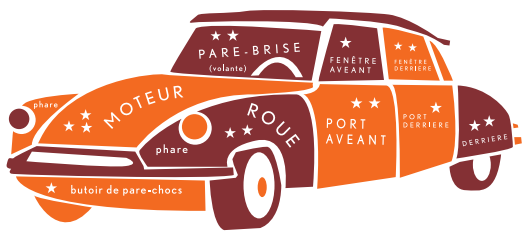
FISK / FISH

SAUMON 196KR
Krispigt stekt lax med grön ärtpuré samt mussel och citronvishyoise / Crispy fried salmon with green pea purée, mussels and a lemon vichyssoise

CARRELET 184KR
Hel rödspätta, ragu på blomkål pepparrot och fläsklägg, brynt smör samt sockerstekt citron / A whole plaice, ragout of cauliflower, horse radish and knuckle of pork with hot, melted butter and caramelized lemon

PLAT DE SAISON ..... DAGSPRIS/PRICE OF THE DAY
Köket tillreder en fiskrätt efter säsongens råvaror / Catch of the day. Let our chef prepare your fresh fish dish from the catch of the day





CRÊPES

CREPES / CRÊPES..1/2..1/1 ..... 98KR../..158KR
Välj mellan två fyllningar / Choose between two fillings
- Räkor och hummer / Prawns and lobster
- Flisad lägg och pepparot / Shaved knuckle of pork with horse radish

SOUPE DE HOMARD..1/2..1/1 ..... 98KR../..158KR
Hummersoppa Serveras med gratinerad grönskalsmussla och sakurasallad / Lobster soup Served with greenshell mussels au gratin and sakura salad

SUPPLÉMENTS

EXTRAS / SIDE DISHES

POTATISGRATÄNG / POTATOES AU GRATIN 30KR
POMMES FRITES / FRENCH FRIES 20KR
POTATISPURÉ / POTATO PURÉE 25KR
KOKTPOTATIS / BOILED POTATOES 10KR
ROSTAD POTATIS / ROAST POTATOES 20KR
ÅNGADE PRIMÖRER / STEAMED SPRING VEGETABLES 25KR
TOMATSALLAD / TOMATO SALAD 35KR
SÄSONGENS SALLAD / SEASONAL SALAD 35KR
BEARNAISESÅS / BÉARNAISE SAUCE 15KR
RÖDVINSSÅS / RED WINE SAUCE 20KR
RÖDVINSSMÖR / RED WINE BUTTER 20KR

MENY 01 — 448KR

ŒUFS D'ABLETTE
Löjrom Serveras med vårlökscreme samt lefsa / Bleak roe Served with spring onion crème fraîche and flatbread

ENTRECÔTE 200G
Entrecote / Ribeye steak, sauce béarnaise, pommes frites/ French fries

CRÈME BRULÉE
Creme Brulee / Crème Brûlée

MENY 02 — 376KR

ESCARGOTS
Sniglar. Vitlöksgratinerade serveras med bröd / Escargot au gratin, garlic butter, served with bread

SAUMON
Krispigt stekt lax med grön ärtpuré, rostad potatis samt mussel och citronvishyoise / Crispy fried salmon with green pea purée, roast potatoes, mussels and a lemon vichyssoise

SORBET
Stäm av kvällens smaker / Check out this evening's flavours

MENY 03 — 278KR

TARTE AUX OIGNONS
Lökpaj. Serveras med vårprimörer samt sallad (vegetarisk) / Onion pie. Served with spring vegetables and salad (vegetarian)

POULET 'MAÏS' SUPRÊME
Majskyckling supreme. Serveras med fransk senapsvelouté, rödvinssmör, grillad vårlök samt potatisgratäng / Corn-fed chicken supreme. Served with French mustard velouté, red wine butter, grilled spring onions and potatoes au gratin

TRUFFES AU CHOCOLAT
Chokladtrufflar / Chocolate truffles