



MENU

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

★ LE TROTTOIR • UNE BRASSERIE GENIALE! ★

Au bar de crustacés

FRÅN SKALDJURSBAREN / FROM THE SHELLFISH BAR

HUÎTRES MARENNES AVEC GARNITURE..28KR

Ostron Marenne med tillbehör / Oysters Marennes with accompaniments

PLATEAU NORMAL..... DAGSPRIS/PRICE OF THE DAY

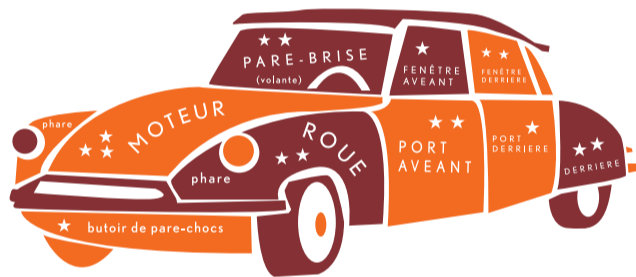
Skaldjursplatå med havskräftor, räkor, krabblor, musslor, skagenröra aioli, citron & smörstekt toast / Seafood platter with ocean crayfish, prawns, crab claws, mussels, Skagen seafood medley, aioli, lemon & butter-sautéed toast

PLATEAU LE TROTTOIR DELUXE..... DAGSPRIS/PRICE OF THE DAY

Skaldjursplatå med 1/2 hummer, havskräftor, räkor, krabblor, ostron, musslor, skagenröra, aioli, citron & smörstekt toast / Seafood platter with 1/2 lobster, ocean crayfish, prawns, crab claws, oysters, mussels, Skagen medley, aioli, lemon & butter-sautéed toast / Mot förbeställning två dagar i förväg / Orders two days in advance, please

ETT GLAS CHAMPAGNE OCH 3 OSTRON.....148KR

Glass of champagne and 3 oysters



ENTRÉES CLASSIQUES

FORRÄTTER / STARTERS

OEUFS D'ABLETTE 40/80 GRAMMES.....129../196KR

Klassisk löjromstost med hackad rödlök
Crème fraîche, citron- och dillolja / Classic whitefish caviar toast with chopped red onion, crème fraîche, and lemon & dill vinaigrette

ESCARGOTS.1/2.1/1.....96../138KR

Vitlök- och pankogratinerade franska Bourgogne sniglar / Garlic and panko-sautéed French Bourgogne escargots

CARNARD.....144KR

Gårdsrökt anka med grön sparris terrin. Serveras med citronskum / Farm-smoked duck with a green asparagus tureen. Served with lemon mousse

SALADE CHÈVRE BRASSERIE.1/2.1/1.....88../134KR

Honungsslungad trädgårdssallad med fransk getost, björnbär, päron och rostade valnötskärnor / Honey-tossed garden salad with French goat's cheese, blackberries, pear and roasted walnut kernels

ASPERGES.....128KR

Vit sparris à la Bénédicte, pocherat ägg. Toast Melba, samt holländsk smaksatt med körvel / White asparagus à la Bénédicte, poached egg, Melba toast with hollandaise sauce flavoured with chervil

VÉGÉTARIEN

VEGETARISKT / VEGITARIAN

RISOTTO.....156KR

Serveras med syrad sparris carpaccio och bakad tomat på ranka samt krispig parmesanflarn / Served with pickled carpaccio of asparagus with baked tomatoes on the vine. With a parmesan crisp

POISSONS

FISK / FISH

SAUMON BARIGOULE.....196KR

Stekt Lax med inkokt kronärtskocka morötter och lök. Serveras med potatispuré och aioli / Pan-fried salmon with artichoke, carrot and onion preserve. Served with puréed potatoes and aioli

CARRELET BONNE FEMME.....184KR

Hel rödspätta med, champinjoner i brynt citronsmör, kapis och riven färsk pepparrot. Serveras med kokt färskpotatis / Whole plaice with mushrooms in caramelized lemon butter, capers and grated fresh horse radish. Served with boiled new potatoes

PLAT DE SAISON..... DAGSPRIS/PRICE OF THE DAY

Köket tillreder en fiskrätt efter säsongens råvaror / Let our chef prepare your fresh fish dish from the catch of the day

★ DESSERTS ★

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE.....86KR

Crème Brûlée

SORBET.....86KR

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

PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON TROTTOIR.....45 PER PIECE

Le Trottoirs urval av ostar, marmelad samt frukt- och nötblöd (pain dépics) / Le Trottoir's selection of cheeses, fruit preserves and fruit and nut bread (pain d'épices)

VANILLA ICE CREAM.....76KR

Vaniljkupol med svenska jordgubbar / Scoop of vanilla ice cream with Swedish strawberries

TRUFFES AU CHOCOLAT.....35KR

Choklad tryfflar / Chocolate truffles

Les spécialités de la maison

HUSETS SPECIALITETER / SPECIALTIES OF THE HOUSE

MOULES FRITES CLASSIQUE.1/2.1/1.....98../158KR

Vinkokta blåmusslor, pommes, aioli & krutonger / Blue mussels cooked in white wine. Served with pommes frites, aioli and croutons

POULET MAÏS POT-AU-FEU.....158KR

Stekt Majs kyckling i buljong med sommarens bönor, grönsaker och dillkokta potatisar. Serveras med Ramlökscrem / Roast corn-fed chicken in broth with summer beans, vegetables and dill potatoes. Served with wild garlic cream

STEAK TARTARE.1/2.1/1.....98../166KR

Råbiff à le Trottoir med tillbehör / Raw beef à la Maison Trottoir with accompaniments

HALSTRAD TARTARE DELUX.....148KR

Grillad råbiff på brioche med sallad, lök, tomat och aioli. Serveras med pommes frites / Grilled ground beef on brioche with salad, onions, tomatoes and aioli. Served with pommes frites

CROQ MONSIEUR À LA MAISON TROTTOIR.....118KR

Gratineras med lagrad skinka, brie de meux, lök, tomat samt grov senap / Gratinated with aged ham, Brie de Meux, tomatoes, onions and coarse mustard

CLUB SUÉDOIS.....168KR

Sandwich med handskalade räkor, majonnäs, ägg, pepparrot och svart tångkaviar / Swedish club sandwich with hand-peeled prawns, mayonnaise, egg, horse radish and black seaweed caviar

GRILLÉ/VIANDES

KOTT / MEAT

ENTRECÔTE.200G../300G.....238../276KR

Entrecôte med pommes frites och Sauce Béarnaise. Serveras med grillad tomat och halv citron / Entrecôte with pommes frites and Béarnaise sauce. Served with grilled tomato and a half lemon

BIFTECK.....196KR

Grillad biff med rödvinssås och kronärtskocka fylld med duxell. Serveras med potatisgratäng / Grilled beef with red wine sauce and duxelles-stuffed artichoke. Served with potatoes au gratin

FILET D'AGNEAU.....258KR

Marinerad lammytterfilé med syrade morrötter, äpple- och rotselleripuré samt soyasmörssås / Marinated lamb filet with pickled carrots, apple and celeriac root purée with a soy butter sauce

EXTRAS

EXTRAS / SIDE DISHES

SÄSONGENS SALLAD / SEASONAL SALAD.....35KR

TOMATSALLAD / TOMATO SALAD.....35KR

ÅNGADE PRIMORER / STEAMED EARLY VEGETABLES.....25KR

LE TROTTOIR UNE BRASSERIE GENIALE!

SOUPE & OMELETTES

SOPPOR & OMELETTOR / SOUPS & OMELETTES

SOUPE DE HOMARD.1/2.1/1.....98../158KR

Hummersoppa med grillad potatis och räktoast / Lobster soup with grilled potatoes and prawn toast

PIPÉRADE.....96KR

Öppen omelett med lök, paprika, tomat och lagrad Bayonneskinka / Open omelette with onions, bell peppers, tomatoes and aged Bayonne ham

MENY 01 428KR

OEUFS D'ABLETTE 1/2

ENTRECÔTE 200G

CRÈME BRÛLÉE

MENY 02 352KR

ESCARGOTS 1/2

SALMON BARIGOULE

SORBET

MENY 03 298KR

ASPARAGUS

CORN-FED CHICKEN CASSEROLE

CHOCOLATE TRUFFLES
