



# MENU

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

★ LE TROTTOIR • UNE BRASSERIE GENIALE! ★

## Au bar de crustacés

FRÅN SKALDJURSBAREN / FROM THE SHELLFISH BAR

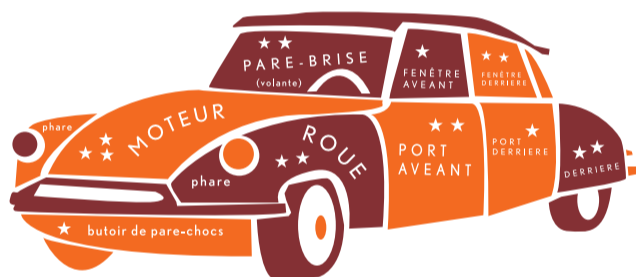
\*\*\*\*\*

**HUITRES MARENNES AVEC GARNITURE..28KR**  
Ostron Marenne med tillbehör / Oysters Marennes with accompaniments

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

### FÖRRÄTTER / STARTERS

**OEUF 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 krispigt parmansanflarn / 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 inkott 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, kapris 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 la 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

### KÖTT / 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**

**ÄNGADE PRIMÖRER / 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

OEUF 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

\*\*\*\*\*

