

Fördrinkar

FRENCH 75 129:-

Gin, prosecco, sockerlag, citron.

DRY MARTINI 129:-

Gin, dry vermouth

BALALAIKA 129:-

Vodka, cointreu, limejuice

Förrätter

GRILLAT VITLÖKSBRÖD MED FRANSK OLIVRÖRA (G, L) 79:-

Vitlök- och ört grillat surdegsbröd med tapenade och marinerade oliver.

CARPACCIO (Ä, L) 139:-

Svensk hängmörad oxfilé med marinerad kronärtskocka, tryffelkräm, hyvlad parmesan, mandelpotatischips och krasse.

BOULES DE RIZ (G, Ä, L) 119:-

Sydfranska friterade risbollar med skogschampinjoner, portabellosvamp, vitt vin och comté.

Serveras med tomat- och olivsalsa.

CHARK OCH OSTPLANKA (G, Ä, L)

159:-/1p 289:-/2p

Franska och italienska charkuterier, brieost, comté, cornichoner, tapenade, baconchutney, tryffelkräm, marinerad kronärtskocka och fröknäcke.

CHÉVRE CHAUD TOAST (G, L) 119:-

Smörstekt surdegsbröd med bakad getost, gotländska betor, rödbetskräm, rostade valnötter, torkad grönkål och äppelcidervinäger sirap.

ESCARGOT DE BOURGOGNE (G, L) 129:-

Ört och vitlöksgratinerade sniglar med rostet surdegsbröd.

Le Bons signature dishes

Le Bon´s signaturrätter.

Där varje kötträtt framhävs som ett mästerverk av kulinarisk excellens.
Dessa rätter är inte bara tillagade,
de är skapade med en djup passion och en imponerande kunskapsnivå,
vilket reflekteras i varje detalj av måltiden.

Vi använder endast kött av högsta kvalitet,
det har noggrant valts ut för att säkerställa en överlägsen smakupplevelse.
Rätterna anländer till ditt bord på heta lertallrikar,
vars fräsande ljud lovar en måltid som inte bara mättar din hunger
utan även väcker dina sinnen.

GRILLAD ENTRECOTE - ENTRECÔTE GRILLÉE (L) 399:-

Hängmörad entrecote, rostad vitlök, örtsmör,
bakade cocktailtomater, rödvinsreduktion,
vitlök- och örtrostad potatis och säsongens grillade grönsaker.

GRILLAD RYGGBIFF MED BEN - CÔTE DE BOEUF (Ä) 399:-

Svensk hängmörad ryggbiff med ben serveras med
pommes, grillade säsongsprimörer,
bakade tomater och egenslagen bearnaisesås.

Varmrätter

STEAK SANDWICH (G, Ä) 219:-

Rostat surdegsbröd med svensk hängmörad ryggbiff, dijonaise, krispsallad, picklad rödlök, saltgurka, baconchutney och mandelpotatischips.
Serveras med pommes och egenslagen bearnaisesås.

MOULES FRITES (Ä, L) 229:-

Gräddkokta blåmusslor med vitt vin, chili, vitlök, fänkål, tomat och rotfrukter.
Serveras med pommes och aioli.

SYDFRANSK FISKGRYTA MED CHILI, VITLÖK & SAFFRAN (Ä) 249:-

Veckans fångst, handskalade räkor från Smögen, blåmusslor, rotfrukter, vitt vin, tomater, färskpotatis, parmesan och finhackad salladslök.
Serveras med aioli.

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG (L) 269:-

Ugnsbakad torskrygg med äpple- och potatisstomp, champagne veloute, knaperstekt rökt sidfläsk, forellrom och krasse.
Serveras med smörslungade säsongsprimörer.

SVAMPRIOTTO (L) 209:-

Portabello svamp, skogschampinjoner, smör, vitt vin, svampconsome, parmesan och torkad grönkål.

(Finns veganskt alt.)

LE BON ´S RÅBIFF (Ä, L) 269:-

Hängmörad svensk oxfilé, dijonaise, picklad rödlök, friterad kapris, hyvlad parmesan, mandelpotatischips och krasse.
Serveras med pommes.

GRILLAD KARRÉ PROVENCALE (Ä) 239:-

Lågtempad karré från Östergötland med fransk lök- och tomatsallad.
Serveras med friterad färskpotatis, rödvinssky och egenslagen bearnaisesås.

CEASARSALLAD (Ä, G) 199:-

Grillad svensk kycklinglårfilé med ceasarkräm, romansallad, cocktailtomater, gurka, rödlök, baconkrisp och krutonger.

(Handskalade räkor +30kr)

(G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTOS Ä=INNEHÅLLER ÄGG)

Pastarätter

TRYFFELPASTA MED GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF (G, Ä, L) 229:-

Färsk pappardellepasta med bakad portabellosvamp, tryffelolja, svampconsome, vitt vin, parmesan, grädde och krasse.

(Finns vegetariskt alt.)

PROVENCALSK SKALDJURSPASTA (G, Ä, L) 229:-

Färsk pappardellepasta med blåmusslor, handskalade räkor från Smögen, vitt vin, grädde, vitlök, chili, tomat, fänkål, parmesan och rotfrukter.

TORTELLONI MED QUINOA & SPENAT (G) 209:-

Svampconsome, svamp, babyspenat och finhackad salladslök.

(Vegansk)

Glutenfri pasta +30kr / Glutenfri pizzabotten +40kr

Pizzor

FORMAGGIO DI CAPRA (G, L) 189:-

Smetana, mozzarella, smulad chèvre, saltbakade gotländska betor, äppelcidervinägerssirap, rostade valnötter och torkad grönkål.

GAMBERETTI (G, Ä, L) 199:-

Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, picklad rödlök, aioli och babyspenat.

VEGETARIANO (G, L) 189:-

Tomatsås, mozzarella, ört- och vitlöksbakad portabellosvamp, olivtapenad, marinerad kronärtskocka och krasse.

PROSCIUTTO DI PARMA (G, Ä, L) 199:-

Tomatsås, mozzarella, prosciutto, tryffelkräm, bakade cocktailtomater, mandelpotatischips, krasse och parmesan.

SALAME (G, Ä, L) 189:-

Tomatsås, mozzarella, två sorters italiensk salami, marinerade oliver, aioli, hyvlad parmesan och babyspenat.

(G= INNEHÅLLER GLUTEN L=INNEHÅLLER LAKTOS Ä=INNEHÅLLER ÄGG)

Barnmeny

GRILLAD RYGGBIFF (Ä) 119:-

Svensk hängmörad ryggbiff med tomatsallad.
Serveras med pommes och vår egenslagna bearnaisesås.

LE BON´S HEMMAGJORDA KÖTTBULLAR (L) 99:-

Potatispuré, mustig gräddsås och rårörda lingon.

PANNKAKOR (G, Ä, L) 79:-

Serveras med jordgubbssylt och grädde.

PIZZA VESUVIO PROSCIUTTO (G, L) 99:-

Tomatsås, mozzarella och prosciutto.

PIZZA MARGHERITA (G, Ä, L) 89:-

Tomatsås och mozzarella.

Glutenfri pizzabotten +40kr

Dessurter

KARAMELLISERAD ÄPPELPIZZA (G, Ä, L) 109:-
Kompott av syrliga äpplen och ingefära, vaniljglass,
saltkolasås och saltrostade nötter.

VISPAD MJÖLKCHOKLADSPANNACOTTA (G, L) 109:-
Halloncoulis, dulce de leche, rostad vit choklad,
mandelskorpsmulor och färska bär.

CRÉME BRÛLÉE (Ä, L) 99:-
Serveras med hallonsorbet.

KÖKSMÄSTARENS CHOKLADTRYFFEL MED SMAK AV CALVADOS (L) 49:-
Serveras med halloncoulis och färska bär.

EN KULA VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS (Ä, L) 49:-
EN KULA HALLONSORBET MED HALLONCOULIS 49:-
EN KULA VEGANSK GLASS MED HALLONCOULIS 49:-

Franska ostar

EN BIT BRIEOST /
EN BIT COMTÉOST (G, L) 49:-
Serveras med fröknäcke och
fikonmarmelad.

Kaffe & Te

TE 35:-
Rött / Grönt / Svart
DUBBEL ESPRESSO 35:-
CAPPUCCINO 39:-
CAFFÉ LATTE 45:-

Efter maten drinkar

CAFFÉ CORRETTO CALVADOS 109:-
Calvados, espresso med rörsocker.

IRISH COFFÉE 129:-
Whiskey, farinsocker,
kaffe och grädde.

VELVET ESPRESSO MARTINI 139:-
Disaronno velvet, espresso, is.

GOLDEN DREAM 139:-
Galliano, cointreau,
apelsinjuice, grädde.

HOT SHOT 109:-
Galliano, espresso, grädde.