

FÖRDRINKAR

French 75 129:-

Gin, prosecco, sockerlag, citron.

Rossini 129:-

Jordgubbspuré, cava, citronjuice.

Aperol spritz 129:-

Aperol, apelsin, prosecco, sodavatten.

FÖRRÄTTER

Grillat vitlöksbröd med olivtapenade (G, L) 79:-

Vitlök- och örtgrillat surdegsbröd med tapenade och marinerade oliver.

Le Bon´s klassiska toast skagen (Ä, G)

Liten 159:- / Stor 239:-

Smörstekt surdegsbröd med handskalade räkor, kalixlöjrom, finhackad rödlök, färsk dill och citron.

Burrata med färsk basilika och jordgubbar (G, L) 139:-

Italiensk burrata med jordgubbsbalsamico, färska jordgubbar, bakade sommartomater, knaperstekt rökt sidfläsk, färsk basilika och grillat surdegsbröd.

Moules (G, L) 139:-

Gräddkokta blåmusslor med vitt vin, chili, vitlök, fänkål, tomat och rotfrukter. Serveras med grillat vitlöksbröd.

Ost & charkplanka (G, Ä, L)

179:- 1pers / 289:- 2pers

Sydfranska och italienska charkuterier, brieost, comtéost, cornichoner, tapenade, mozzarellasticks, fikonmarmelad, aioli, marinerade oliver, vindruvor, melon och fröknäcke.

Escargot de bourgogne (G, L) 129:-

Ört och vitlöksgratinerade sniglar med rostat surdegsbröd.

FRÅN GRILLEN

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 som inte bara mättar din hunger
utan även väcker dina sinnen.

Hängmörad entrecoté 12 mån

300g 389:-

Serveras med fransk tomat- och löksallad,
rödvinssky och ditt val av tillbehör.

Flankstek black angus grainfeild uruguay

250g 279:-

Serveras med fransk tomat- och löksallad,
rödvinssky och ditt val av tillbehör.

Provencalsk lågtempad svensk karré

200g 259:-

Serveras med fransk tomat- och löksallad,
rödvinssky och ditt val av tillbehör.

Provencalsk lågtempad rotselleri

(Vegansk) 239:-

Serveras med sotad purjolökskräm,
fransk tomat- och löksallad
och ditt val av tillbehör mellan
pommes, friterad färskpotatis
eller sidosallad.

Välj tillbehör:

Pommes /

Friterad färskpotatis /

Sidosallad

Med:

Egenslagen bearnaisesås (Ä) /

Rostad vitlökssmör (L)

HUVUDRÄTTER

Steak sandwich (G, Ä) 229:-

Rostat surdegsbröd med svensk hängmörad ryggbiff, dijonaïse, krispsallad, isad silverlök, saltgurka, baconchutney och mandelpotatischips.
Serveras med pommes och egenslagen bearnaisesås.

Moules frites (Ä, L) 239:-

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

Råbiff (Ä, L) 269:-

Dijonaïse, isad silverlök, friterad kapris, hyvlad parmesan, mandelpotatischips och krasse.
Serveras med pommes.

Tryffelpasta med grillad hängmörad ryggbiff (G, Ä, L) 229:-

Färsk pasta med bakad portabellosvamp, tryffelolja, svampconsommé, vitt vin, grädde och parmesan.
(Går att få vegetarisk)

Rödspätta Meunière (G, L) 269:-

Hel rödspätta med kapris, sommarbetor, brynt smör, sotad citron, smörsauterad färskpotatis och persilja.

Le Bon's Fish n' chips (Ä, G) 249:-

Panerad torskfilé med citron och picklade grönsaker.
Serveras med pommes och dansk remouladsås.

Risotto med sparris och purjolök (L) 209:-

Grönsparris, grönsaks- och sparrisconsommé, smör, vitt vin, hyvlad parmesan, ramlöksolja och torkad purjolök.
(Går att få vegansk)

Prosciutto di Parma & mozzarellasallad (G, L) 209:-

Romansallad, babyspenat, cocktaïtomater, hyvlad silverlök, fransk senapsvinägrett, rostade valnötter och kalamataoliver.
Serveras med grillat surdegsbröd.

Ceasarsallad (Ä, G) 199:-

Grillad svensk kycklinglårfile med ceasarkräm, romansallad, cocktaïtomater, gurka, hyvlad silverlök, baconkrisp och krutonger.
(Handskalade räkor +30kr)

(G= Innehåller gluten L=Innehåller laktos Ä=Innehåller ägg)

BARNMENY

Fish n´ chips (G, Ä) 119:-

Panerad torskfilé med citron, dansk remouladsås och pommes.

Krämig pasta med grillad kycklinglårfilé (G, Ä, L) 109:-

Färsk pasta med svampconsommé och grädde.

(Går att få vegetarisk)

(Glutenfri pasta +30kr)

Pannkakor (G, Ä, L) 79:-

Serveras med jordgubbssylt och grädde.

Margherita (G, L) 139:-

Tomatsås, mozzarella och fransk örtekrydda.

(Standardstorlek på pizzan)

DESSERTER

En sommardröm med jordgubbar & rabarber (L) 109:-

Jordgubbs- och rabarberkompott, vaniljglass, färska svenska jordgubbar, lättvispad grädde, dulce de leche och torkade jordgubbar.

Veckans smulpaj (G, Ä, L) 109:-

Serveras med vaniljglass och saltrostade nötter.

Crème brûlée (Ä, L) 99:-

Serveras med hallonsorbet.

Köksmästarens chokladtryffel med smak av calvados (L) 59:-

Serveras med halloncoulis och färska bär.

FRANSKA OSTAR

En bit brieost (L) 49:- /

En bit comtéost (L) 49:-

Serveras med fröknäcke och fikonmarmelad.

GLASS OCH SORBET

En kula vaniljglass 49:-

med chokladsås.

En kula hallonsorbet 49:-

med halloncoulis.

En kula vegansk glass 49:-

med halloncoulis.

KAFFE OCH TÉ

Kaffe 35:-

Espresso 30:- / 39:-

Cappuccino 39:-

Caffé latte 42:-

Té 35:-

Svart / rött / grönt

AVEC & KAFFEDRINKAR

Caffé corretto calvados / grappa 109:-

Calvados eller Grappa, espresso, rörsocker.

Irish coffee (L) 129:-

Whiskey, kaffe, farinsocker, grädde.

Velvet espresso martini 139:-

Velvet amaretto, espresso, kahlua, is.

Hot Shot (L) 109:-

Galliano, kaffe, grädde.

Cognac / Whiskey fr. 26:-/cl

Rådfråga servitris om nuvarande sortiment.

ÖL

FATÖL

Norrlands Guld 40cl 72:-
A Ship Full Of IPA 40cl 82:-

FLASKÖL

Mariestads EXPORT 50cl 89:-
Glutenfri öl 82:-
Menabrea 33cl 82:-
Fenix Brewery Pale Ale 33cl 82:-
Fenix Brewery IPA 33cl 82:-
Krusovice 33cl 79:-
Heineken 33cl 79:-
Corona 33cl 79:-
Mariestads Continental 4.2% 33cl 69:-

ALKOHOLFRITT

Läsk 39:-

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite

Sanpellegrino mineralvatten 39:- / 59:-

Liten 25cl / Stor 75cl

För barn 25:-

Glas mjölk / Glas apelsinjuice / MER tetra päron

Alkoholfri öl 69:-

Alkoholfri cider 69:-

Alkoholfritt vin 69:-

Vitt / Rött

Alkoholfri cocktail 99:-

Ditt önskemål av drink.