

# FRANCOIS

## VINBAR

### Terrine de campagne fait maison **110**

*Homemade country-style pork pâté - Hemlagad lantlig terrine gjord på fläsk*

### Salade Parisienne **145**

*Salade, Comté, jambon blanc, tomates, croutons, oeuf dur, vinaigrette*

*Mix salad, cooked ham, Comté cheese, boiled egg, tomatoes, croutons*

*Blandsallad, kokt skinka, Comté-ost, kokt ägg, tomat, krutonger*

### Assiette de charcuterie **150**

*Selection of cured ham and sausages - Urval av charkuterier med lufttorkad skinka och korvar*

### Assiette de fromages du moment **100**

*Cheese of the moment - Tallrik med olika ostar*

### Croque Monsieur **140**

*Grilled sandwich with béchamel sauce, ham and Comté cheese*

*Grillat smörgås med béchamelsås, skinka och Comté-ost*

### Pissaladière **110**

*Traditional pizza from Nice with caramelised onions, anchovies and olive oil*

*Traditionell pizza från Nice med karamelliserad lök, ansjovis och olivolja*

### Raclette **150**

*Melted Raclette cheese served with potatoes and cured ham*

*Smält racletteost serverad med potatis och lufttorkad skinka*

### Cannelloni Ratatouille **145**

*Cannelloni filled with Provençal-style vegetables and melted Comté cheese*

*Cannelloni fyllda med grönsaker i provensalsk stil, gratinerad med Comté-ost*

### Cannelloni Daube de Provence **155**

*Cannelloni filled with Provençal slow-cooked beef stew*

*Cannelloni fyllda med provensalsk långkokt nötköttsgryta*

### Poisson du jour (prix sur demande)

*Fish of the day (ask for price) - Dagens fisk (pris på förfrågan)*

### Gratin de coquillettes **205**

*Gratinated macaroni with cream, bacon and Comté cheese*

*Gratinerade makaroner med grädde, bacon och Comté-ost*

### Quiche Poireaux, Roquefort **140**

*Leek and blue cheese pie - Paj med purjolök och blåmögelost*

### Mousse au chocolat **105**

*Chocolate mousse - Chokladmousse*

### Baba au rhum **115**

*Classic French sponge cake saturated in rum syrup*

*Klassisk fransk mjuk kaka smaksatt med rom*