



## ALKOHOLFRITT

### Läsk 39:-

Pepsi / Pepsi Max / 7up Zero / Zingo  
Sanpellegrino mineralvatten 39:- / 59:-  
Liten 25cl / Stor 75cl

### För barnen 25:-

Glas mjölk / Apelsinjuice / Äppeljuice

### Alkoholfri öl 69:-

### Alkoholfri cider 69:-

Briska hallon / Briska päron

### Alkoholfritt vin 69:-

Vitt / Rött / Mousserande

### Alkoholfri cocktail 99:-

Ditt önskemål av drink.

## FATÖL

Norrlands Guld 40cl 72:-

A Ship Full Of IPA 40cl 82:-

## FLASKÖL & CIDER

Mariestads EXPORT 50cl 89:-

Wisby Wiese 50cl 109:-

Daura Damm Glutenfri 33cl 82:-

Menabrea 33cl 82:-

Fenix Brewery Pale Ale 33cl 82:-

Krusovice 33cl 79:-

Heineken 33cl 79:-

Corona 33cl 79:-

Sitting Bulldog IPA 33cl 82:-

Mariestads Continental 4.2% 33cl 69:-

Briska Jordgubb & rabarber 79:-

Briska Päron 79:-

## LES ENTRÉES / FÖRRÄTTER

### **Ostron**

35:- st / 99:- 3st

Guyereostgratinerade franska ostron med dragon och hackad lök.

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

Vitlök- och örtgrillat surdegsbröd med tapenade.

### **Escargot de bourgogne (G, L) 129:-**

Ört och vitlöksgratinerade sniglar med rostat surdegsbröd.

### **Ostbricka (G, L) 129:-**

Kockens tre utvalda ostar.

Serveras med fikonmarmelad, färsk frukt och franskt kryddbröd Pain d'épices .

### **Gambas "pil pil" (G) 149:-**

Heta räkor sauterade i färsk vitlök och chili.

Serveras med limeolja, friterad vitlök och grillat bröd.

### **Carpaccio (L) 189:-**

Tunna skivor av hängmörad oxfilé med olivolja, rostade pinjenötter, ruccola, grillad citron och svartpeppar.

## LES PLATS PRINCIPAUX / HUVUDRÄTTER

### **Royal with cheese 200g (G, Ä, L) 219:-**

Le Bon's twist på en klassisk cheeseburgare.  
Dubbelburgare med ost, karamelisserad lök, dillpicklad gurka,  
dijonnaise, isad silverlök och rostad lök.

### **Moules frites (Ä, L) 229:-**

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

### **Tryffelpasta med grillad hängmörad ryggbiff (G, Ä, L) 239:-**

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

### **Hummerrisotto (G, L) 249:-**

Krämig risotto med smörstekt hummerkött,  
riven parmesan och dillkrutonger.

### **Smörsauterad torskrygg (L) 279:-**

Färsk torskrygg serveras med tomatconcassé, smörstekt svamp,  
konfiterat sidfläsk, bakad tomat, sotad steklök och potatisfondant.

### **Grillad ryggbiff från Bjursund 200g (L) 289:-**

Svensk hängmörad ryggbiff serveras med portvinssås,  
potatisgratäng och haricot verts.

### **Plankstek på ryggbiff från Bjursund 200g (Ä, L) 329:-**

Serveras på planka med duchessepotatis,  
bearnaisesås, rödvinssky, baconlindad haricot verts,  
bakad tomat, smörsauterade primörer och kryddsmör.

### **Pepparstek på oxfilé 200g (L) 399:-**

Hängmörad nordisk pepparrullad oxfilé serveras med cognacspepparsås,  
sauterade haricots verts, karamelisserad pepparlök och pommes.

### EXTRA TILLBEHÖR

**Bearnaisesås / Aioli / Choronsås 20:-**

**Pepparsås 25:-**

**Friterad färskpotatis / Pommes / Sidosallad 25:-**

**Potatisgratäng 45:-**

## LES DESSERT / DESSERTER

### **Glass (L) / Sorbet**

En kula vanilj/ pistageglass 49:-

En kula husets sorbet 49:-

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

Serveras med körsbärscoulis och färska bär.

### **Affogato (L) 69:-**

Vaniljglass med varm espresso, serveras med kolasås och grädde.

### **Crème brûlée (Ä, L) 99:-**

Serveras med husets sorbet.

### **Chokladfondant med pistageglass (G, Ä, L) 109:-**

Ljummen krämig chokladfondant serveras med kanderade kaffebönor och pistagekorall.

### **Ostbricka (G, L) 129:-**

Kockens tre utvalda ostar.

Serveras med fikonmarmelad, färsk frukt och franskt kryddbröd Pain d'épices.

## BARNMENY

### **Krämig pasta med grillad kycklinglårfilé (G, Ä, L) 89:-**

Färsk pasta med svampconsommé och grädde.

### **Klassisk cheeseburgare (G, Ä, L) 89:-**

Le Bon's klassiska cheeseburgare.

### **Pannkakor (G, Ä, L) 59:-**

Serveras med jordgubbssylt och grädde.

## WHISKEY

**The Macallan 38:- /cl**  
Double cask 12yrs

**Ballantines Single malt Scotch 32:-/cl**  
The Glenburgie 15yrs

**Tullamore Dew 28:- /cl**

**Jack Daniels 28:- /cl**  
Tennessee Whiskey

**Black Label 28:- /cl**  
Johnnie Walker

## COGNAC

**Renault XO 38:- /cl**  
Carte Noire XO

**Braastad Cognac XO 32:- /cl**  
Fine & Elegant

## ROM

**Plantation Rum Isle of Fiji 30:-/cl**  
Isle. Fyllig och djup, vaniljkola,  
honung, ingefära och fruktiga inslag  
av plommon och kokos.

**Plantation XO 20th anniversary. 38:-/cl**  
Barbados. Kraftig och långvarig smak  
av mörk choklad, kryddnejlika och karamell.

## AVEC & KAFFEDRINKAR

**Irish coffee (L) 139:-**  
Whiskey, kaffe, farinsocker, grädde.

**Le Bon's espresso martini 139:-**  
Galliano, kahlúa, vodka, espresso, is.

**Kaffe Karlsson (L) 139:-**  
Baileys, cointraeu, kaffe, grädde.

**Hot Shot (L) 109:-**  
Galliano, kaffe, grädde.

**Daron Fine Calvados 20:-/cl**  
Frankrike. Fyllig och rik smak  
med inslag av äpple och vanilj.  
Lång balanserad avslutning.

**Morelli Grappa 30:-/cl**  
Italien. Druvig, oljig smak med  
viss sötma, halm och örter.

# After Work

## 159:–

*Mån - fre 14:30 - 18:00*

**Dryck AW:**

Fatöl 59:-

Glas vin 69:-

**Royal with cheese 140g (G, Ä, L)**

Le Bon's twist på en klassisk cheeseburgare.

Ost, karamelisserad lök, dillpicklad gurka, dijonnaise, isad silverlök och rostad lök.

**Sydfransk fiskgryta (Ä, L)**

Koljafilé, handskalade räkor, blåmusslor, rotfrukter, vitt vin, grädde, tomat, färskpotatis och finhackad salladslök.

Serveras med aioli och grillat bröd.

**Grillad fläskfilé (Ä, L)**

Serveras med choronsås, rödvinssky, smörsauterade primörer och pommes frites.

**Svamprisotto (L)**

Krämig risotto med smör, svamp, vitt vin, svampconsommé och hyvlad parmesan.

(Vegetarisk)

**Caesarsallad (Ä, G)**

Grillad kycklingbröstfilé med caesarkräm, romansallad, cocktailtomater, gurka, hyvlad silverlök, baconkrisp och krutonger.

(Handskalade räkor +30kr)

# Helg lunch

## 159:–

*Lördagar 12:00 - 16:00*  
*Mineralvatten och kaffe inkluderat.*

### **Royal with cheese 140g (G, Ä, L)**

Le Bon's twist på en klassisk cheeseburgare.  
Ost, karamelisserad lök, dillpicklad gurka,  
dijonnaise, isad silverlök och rostad lök.

### **Sydfransk fiskgryta (Ä, L)**

Koljafilé, handskalade räkor, blåmusslor, rotfrukter, vitt vin,  
grädde, tomat, färskpotatis och finhackad salladslök.  
Serveras med aioli och grillat bröd.

### **Grillad fläskfilé (Ä, L)**

Serveras med choronsås, rödvinssky,  
smörsauterade primörer och pommes frites.

### **Svamprisotto (L)**

Krämig risotto med smör, svamp, vitt vin,  
svampconsommé och hyvlad parmesan.  
(Vegetarisk)

### **Caesarsallad (Ä, G)**

Grillad kycklingbröstfilé med caesarkräm, romansallad,  
cocktailtomater, gurka, hyvlad silverlök, baconkrisp och krutonger.  
(Handskalade räkor +30kr)