

DEUX

BRASSERIE

ENTRÉES

PAIN & BEURRE L, SAATAVILLA G	4
<i>Tuoretta leipää ja kirnuvoita</i>	
OLIVES MARINÉES G, VEG	6
<i>Merisuolalla marinoituja manzanilla oliiveja</i>	
SOUPE À L'OIGNON L, SAATAVILLA G	15
<i>Gruyère juustolla gratinoitu viiden sipulin keitto</i>	
PORTOBELLO GRATINÉ L, SAATAVILLA G	15
<i>Gruyère juustolla gratinoitua valkosipulivoissa paistettua portobelloa ja hapanjuurileipää</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES M, G	17
<i>Kampasimpukkaa, fenkolia, pikkelöityä omenaa ja savustettua mätiä</i>	
BISQUE DE HOMARD L, G	18
<i>Kermaista hummerikeittoa ja hummeritartar</i>	
ESCARGOTS À L'AIL L, SAATAVILLA G	16
<i>Gruyère juustolla gratinoituja valkosipulivoissa paistettuja etanoita ja hapanjuurileipää</i>	
TARTARE DE BOEUF M, SAATAVILLA G	19
<i>Tartar härän sisäfileestä. Service au chariot</i>	
TOAST AU BOEUF ET À LA TRUFFE L	17
<i>Paahdettua briossia, voissa haudutettua härkää ja tryffelicremää</i>	



PLATS PRINCIPAUX

CASSOULET L, SAATAVILLA VEG	34
<i>Lounaisranskalainen tomaattinen papupata, roquefort juustoa, saksanpähkinää ja paistettua perunaa</i>	
SOLE MEUNIÈRE L, G	39
<i>Sitruuna-kaprisvoissa paistettua merianturaa ja paistettua perunaa</i>	
OMBLE CHEVALIER POÊLÉ L, G	39
<i>Voissa paistettua rautua, sahrami- fenkolia, simpukoita ja äyriäiskastiketta sekä paistettua perunaa</i>	
MOULES À LA CRÈME SAFRANÉE L, G	32
<i>800g tuoreita sinisimpukoita kermaisessa sahrami-liemessä, puikularanskalaisia ja ruillea</i>	
MAGRET DE CANARD L, G	36
<i>Paistettua ankan rintaa, glaseerattua kastanjaa ja tryffeli-madeirakastiketta</i>	
AGNEAU RÔTI L, G	39
<i>Karitsan sisäfilettä, kurpitsapyreetä, tummaa rosmariini-kastiketta ja röstiperunaa</i>	
STEAK FRITES L, G	49
<i>Valkosipulivoissa paistettu rotukarjan 250g entrecôte pihvi, bearnaisekastiketta ja puikularanskalaisia</i>	
TOURNEDOS A`LA ROSSINI L, G	49
<i>150 g härän sisäfileepihvi, paistettua ankanmaksaa, tryffeli-madeirakastiketta ja röstiperunaa</i>	

MENU DU JOUR



Lisätietoja tarjoiltavista annoksista sekä allergeeneista saa henkilökunnalta
Suodatettu kupla- ja kuplaton vesi 2,50 eur henkilö

APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY
SAPHIR SAUMUR BRUT

13,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT

18 / 12cl



DRY MARTINI

11,50

LILLET & TONIC

11

NEGRONI

12

RICARD PASTIS

10

DEUX

BRASSERIE

ENTRÉES

PAIN & BEURRE LF, AVAILABLE GF	4
<i>Fresh sourdough bread and churned butter</i>	
OLIVES MARINÉES GF, VEG	6
<i>Manzanilla olives marinated with sea salt</i>	
SOUPE À L'OIGNON LF, AVAILABLE GF	15
<i>Five-onion soup gratinated with Gruyère cheese</i>	
PORTOBELLO GRATINÉ LF, AVAILABLE GF	15
<i>Garlic-butter fried portobello mushroom gratinated with Gruyère cheese, served with sourdough bread</i>	
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES DF, GF	17
<i>Scallop carpaccio, fennel, pickled apple and smoked roe</i>	
BISQUE DE HOMARD LF, GF	18
<i>Creamy lobster soup with lobster tartare</i>	
ESCARGOTS À L'AIL LF, AVAILABLE GF	16
<i>Garlic-butter fried snails gratinated with Gruyère cheese, served with sourdough bread</i>	
TARTARE DE BOEUF DF, AVAILABLE GF	19
<i>Beef tenderloin tartare. Service au chariot</i>	
TOAST AU BOEUF ET À LA TRUFFE LF	17
<i>Toasted brioche, butter-braised beef and truffle cream</i>	

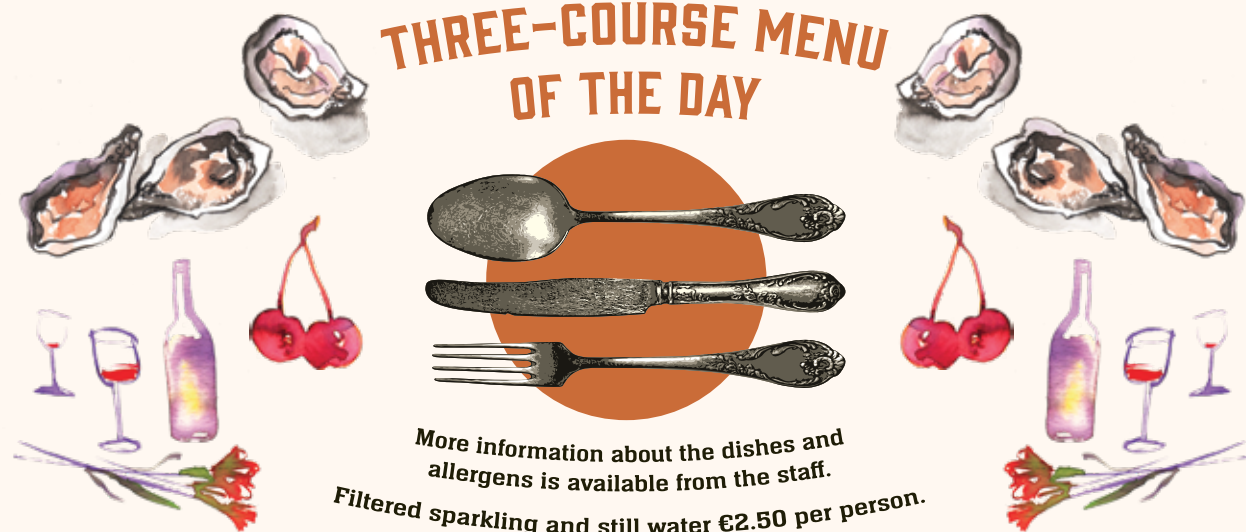


PLATS PRINCIPAUX

CASSOULET GF, AVAILABLE VEG	34
<i>Southwest French tomato-based bean stew with Roquefort cheese, walnuts and fried potatoes</i>	
SOLE MEUNIÈRE LF, GF	39
<i>Dover sole sautéed in lemon-caper butter with fried potatoes</i>	
OMBLE CHEVALIER POÊLÉ LF, GF	39
<i>Pan-fried Arctic char, saffron fennel, mussels, shellfish sauce with fried potatoes</i>	
MOULES À LA CRÈME SAFRANÉE LF, GF	32
<i>800 g fresh blue mussels in a creamy saffron broth, shoestring fries and rouille</i>	
MAGRET DE CANARD LF, GF	36
<i>Pan-fried duck breast, glazed chestnuts and truffle Madeira sauce</i>	
AGNEAU RÔTI LF, GF	39
<i>Roasted lamb tenderloin, pumpkin purée, dark rosemary sauce and rösti potatoes</i>	
STEAK FRITES LF, GF	49
<i>250 g ribeye steak sautéed in garlic butter, served Béarnaise sauce and shoestring fries</i>	
TOURNEDOS A`LA ROSSINI LF, GF	49
<i>150 g beef tenderloin steak, pan-fried foie gras, truffle Madeira sauce and rösti potatoes</i>	

MENU DU JOUR

THREE-COURSE MENU OF THE DAY



APERITIF

CREMANT BOUVET LADUBAY
SAPHIR SAUMUR BRUT

13,60 / 12cl

CHAMPAGNE MAISON BURTIN
LE BULLET BRUT

18 / 12cl



DRY MARTINI

11,50

LILLET & TONIC

11

NEGRONI

12

RICARD PASTIS

10