

1 Glas Mousserat 105:- / 1 Glas Champagne 125:-

AMUSE-GUEULES 55:-

OLIVES MARINÉES

Marinerade Delikatessoliver

VITLÖKSGRILLAT SURDEGSBRÖD

Levain, Färskoströra

PIMENTOS DE PADRON

Friterade Milda Chilis, Flingsalt

TOUJOURS 95:-

SALADE NORWEGIAN

Rökt Lax, Pocherat Ägg, Forellrom, Spenat

ESCARGOT DE BOURGOGNE

Vitlöksgratinerade Sniglar, Surdegsbröd

FRANSKA CHARKUTERIER

Färskoströra, Pickles, Levain

PLAT DU JOUR

~~~~ 195:- ~~~~

## OSTRON

Fine de Normandie #4 30:-/175:-  
Pleine Mer

Speciales Ostra Regale #3 32:-/185:-  
Irland/Marennes Oléron

Triploid Tsarskaya #3 34:-/195:-  
Bretagne

### OSTRONPLATEAU

1/2 dussin 190:-

## HORS D'OEUVRES 125:-

### FRUIT DE MER (SKAGEN)

Räk och Kräfröra, Brioche, Löjrom

### CANARD FRITES

Ankleverkroetter, Confiterad Anka, Gruyere, Tryffelcrème

### TOAST ST: CONSTATIN

Pepparsotat Biff Carpaccio, Pepparrot Ägggulecrème, Tryffelmayonnaise



## BON'S VINTIPS

105:- / 445:-

Cour De Pocé (Vitt) France  
Rib Shack (Rött) South Africa

110:- / 465:-

Domaine de la Saulzaine Muscadet (Vitt) Fr.  
Côtes-du-Rhône Gentilhomme (Rött) Fr.

## SKALDJUR

### FÄRSK MAINEHUMMER

1/2 195:- 1/1 325:-

Chipotlemayonnaise, Citron, Sallad, Surdegstoast

### RÖKTA RÄKOR

1/2 125:- 1/1 195:-

Mayonnaise, Citron, Sallad, Surdegstoast

### IRLÄNDSKA KRABBA 195:-

Kokt Krabba, Surdegstoast, Citron, Senapssås

### HAVSKRÄFTOR 300GR 195:-

Chipotlemayonnaise, Citron, Surdegstoast

## SKALDJURSPLATEAU A LÁ BON 495:-

1/2 Hummer, 1/2 Krabba, 1 näve Rökta Räkor, 2 Havskräftor, 2 Ostron  
1/2 Moules Marines, 3 Såser, Surdegstoast, Citron

TRERÄTTERS SPECIAL **325:-** | MED VINPAKET **+295:-**

## LE GRILL

### STEAK AU POIVRE **325:-**

250 gr Peppar Grillad Primebeef Black Angus  
Cognac- Pepparsås, Baconrulle, Confiterad  
Tomat

### GAMBAS ALA PUTA MADRE **265:-**

500 gr Chiligrillade Viltfångade Jätteräkor  
Grillad Citron, Chipotle & Mango- Chimichurri

### PLANKSTEK ALA BON **295:-**

Grillad Tenderstrip, Bearnaise, Ratatouille  
Baconrulle, Confiterad Tomat, Pommes Duchesse

### WAGYU ENTRECÔTE 6+ **475:-**

400gr Fullblodswagyu av Rasen Tajima Ushi  
Uppfödd Enligt Japanska KOBE Metoden, Chile  
Bearnaise, Bordelaise, Confiterad Tomat  
Baconrulle, Pommes frites

Halv Hummer **+125:-**

## CLASSIQUES

### CABILLAUD A'LA BENEDICT **235:-**

Lättrimmad Torsk, Färska Räkor, Pepparot  
Pocherat Ägg, Brynt Hummersmör  
Baby Spenat, Potatispuré

### LOBSTER BOUILLIABAISE **235:-**

Hummerfond, Marulk, Räkor, Havskräfta, Musslor,  
Gambas, Grönsaker, Citron & Timjansalioli

### STEAK ALA PROVENCALE **205:-**

Helgriljerad Kalvstek, Råstekt Potatis, Vitlökssmör  
Bordelaisesås, Baconrulle, Confiterad Tomat

### SOURIS D'AGNEAU MERGUEZ **225:-**

Lammlägg (Overnight Cooked 12h)  
Confiterad Skogschampinjoner, Merguezkorv  
Picklad Steklök, Potatispuré, Bordelaisesås

### VEGGIE PACORA FRITERS **195:-**

Friterad Grönsaksbiff med Svamp & Gruyere  
Ratatouille, Tryffelcrème

## BON'S FAVORITER **225:-**

### FRANSK RÅBIFF

Oxbiff, Klassiska Tillbehör, Syrad Lök, Rotfruktschips

### MOULES FRITES A'LA NORMANDIE

Vin & Gräddkokta Blåmusslor, Pommes Frites, Mayonnaise

### CHEVRE CHAUD

Betor, Liten Lökpaj, Rotfruktschips, Valnötter, Honungsdressing

### GRUYERGRATINERAD WAGYU BURGARE

Bacon, Chilipesto, Pommes Frites  
Dubbelburgare **+55:-** eller ½ Gratinerad Hummer **+125:-**

### STEAK MINUTE

250 gr Lövbiff, Serveras med Bearnaise eller Pepparrot & Äggulecrème  
Bordelaise, Baconrulle, Confiterad Tomat, Pommes Frites