

BISTRO & MARCHÉ

PETIT PLATS

Levain à L'Ail 29:-

Vitlöksrostad Surdegstårter

Pimentos de Padron 59:-

Friterade Milda Chilis, Flingsalt, Pimento

Olives Marinées 59:-

Örter, Vitlök, Chili, Olivolja, Vitlöksbröd

Rotfruktschips 39:-

Tunna Spröda Chips av Rödbetor, Palsternacka, Potatis

Tryffelchips 39:-

Tunna Spröda Gårdschips med Tryffel

*Tre Ostron 1 Glas Champagne
195:-*

FÖRRÄTTER

L'Escargot de Bourguignon 95:-

Franska Sniglar, Vitlökssmör, Rostad Vitlökstost

Bisque de Homard 115:-

Cognacsdoftad Hummersoppa, Räkor, Vitlökstost

Crevettes à l'ail 115:-

Heta Chili & Vitlöksfrästa Tigerräkor, Paprika, Vitlöksbröd

Skagen Toast 149:-

Första Handskalade Räkor, Mayo, Babyleafsallad, Löjrom, Dill, Surdegstost, Citron

Carpaccio St. Constantin 139:-

Pepparsotad Tunnskivad Oxbiff, Tryffelolja Skogssvamp Rucolasallad, Färskriven Grana Padano

Chevre Chaud 135:-

Gratinerad Getost, Surdegstost, Rostade Röd & Gulbetor Valnötter, Apelsin- Timjan & Honungsdressing

Fransk Råbiff 135:-

Blandad Råbiff, Äggulecrème, Capris, Sardeller, Betor Rotfruktscrunch, Schalottenlök, Cornichongs, Dijon

*"Inga Klaka Beslut Har Någonsin
Fattats av En Hungrig Hen"*

Bon

Skaldjur

HUITRES 1ST/31:-, 3ST/89:-, 6ST/159:-, 12ST/295:-

Fine de Normandie #4

Mignoette- Vinegrette, Tabasco, Citron

Halv Kokt Hummer 235:-

Jungfrusallad, Chipotlemayo, Surdegstost, Citron

Rökta Räkor 1/2 125:- alt. 1/1 195:-

Aioli, Surdegstost, Jungfrusallad, Citron

Kokta Havskräftor 235:-

Jungfrusallad, Aioli, Surdegstost, Citron

BONS HÖSTPLATEAU 495:-/PP.

En Halv Kokt Hummer

2 Kokta Havskräftor

1 Näve Rökta Räkor

3 st Franska Ostron

150 gr Moules à la Crème

Chipotlemayo, Aioli, Mignette

Surdegstost

LA MOULERIE

Våra Moules Kokas Med Vitlök, Schalottenlök & Vitt Vin
Pommes Frites & Passande Dipp Ingår

Moules à la Crème 195:-/ 245:-

Grädde, Timjan, Bladpersilja

Moules à la Chevre 195:-/ 245:-

Chevreost, Honung, Paprika, Grädde, Timjan, Persilja

Moules à la Basque 195:-/ 245:-

Chili, Paprikacreme, Bacon, Grädde, Timjan, Persilja

Moules à la Bouillabaise 195:-/ 245:-

Fänkål, Saffran, Hummerfond, Grädde, Timjan, Persilja

VEGO

Artichauts Gratinés 245:-

Gratinerade Kronärtskockor, Örter, Vitlök, Grana Padano Rucolasallad & Grana Padano- Aioli, Rostad Vitlöksbröd

Bon

LE GRILL

Entrecôte Steak Frites 295:-

250 gr Grillad Entrecôte, Sauce Bearnaise
Baconrulle, Tomat Confit, Bordelaise, Pommes Frites

Steak Minute 265:-

Grillad Lövbiff, Bordelaise, Tomat, Baconrulle
Riven Pepparot & Äggulecrème eller Bea, Pommes Frites

Plankstek a'la Bon 295:-

Grillad Ryggbiff, Bearnaise, Baconrulle
Gruyeregratinerad Tomat, Pommes Duchesse

Pepparstek 295:-

Grillad Ryggbiff, Cognac- Pepparsås, Smörstekt Spenat
Confiterad Tomat, Pommes Frites

Steak Provençale 295:-

Grillad Trancherad Ryggbiff, Vitlökssmör
Gruyeregratinerad Tomat, Baconrulle
Bordelaisesås, Pommes Sarladaise

Crevettes Grillées a'la Plancha 275:-

Chili & Vitlöksgillade Viltfångade Jätteräkor
Grillad Citron, Aioli, Chimichurri & Vitlöksbröd

Ligg Till en

Halv Gratinerad Hummer 175:-

BON'S FAMOUS BURGERS

Sallad, Picklad Rödlök & Tomat, Pommes & Dippas
X-tra Burgare +45:- / X-tra Halv Hummer +125:-

Vegetarian Pacora Burger 195:-

Vegoburgare på Soyafärs & Grönsaker, Mozzarella

Bon's Chili Burger 195:-

150 gr Högrevsburgare, Chipotlemayo, Tomat- Chili Pesto
Bacon, Italiensk Mozzarella

Truffle Burger 195:-

150 gr Högrevsburgare, Tryffelrostad Skogssvamp
Tryffelmayo, Gruyereost

PLAT DU JOUR

Kvällens Rätt Presenteras på Svarta Tavlan

ALLERGISK - KONTAKTA DIN KYPARE

BISTRO & MARCHÉ

CLASSICS

CABILLAUD A'LA BENEDICT 275:-

Torskrygg, Färska Räkor Babyspenat, Hummersås

BON'S BOUILLIABAISE 295:-

Torskfile, Havskräfta, Scampi
Räkor, Blå Musslor, Hummerfond
Fänkål, Paprika, Saffran, Krutonger & Aioli

STEAK TARTARE PARISIEN 245:-

Halstrad Råbiff, Rödbetssmör, Friterad Capris
Rostade Betor, Bordelaise, Pommes Frites

SOIRE D'AGNEAU MERGUEZ 275:-

Lammlägg (Overnight Cooked 16h)
Bordelaise, Skogschampinjoner, Merquezkorv

CHEVRE CHAUD SALADE 245:-

Gratinerad Getost, Surdegstost Salladsbädd
Valnötter, Honungsrostade Betor, Tomat Confit

FRANSK RÅBIFF 245:-

Råbiff, Capris, Lök, Betor Sardeller, Cornichongs, Dijon

BON'S HÖST SPECIAL

Två Rätter 325:-/ Tre Rätter 425:-

Inklusive ett Glas Sparkling Mango Bubbel

Se Vår Separata Specialmeny

DESSERTS

Krossade Drömmar 95:-

Björnbärssalsa, Vit Chokladcrème, Pistage, Drömmar

"Pavlova Mess" 85:-

Maränger, Bärsallad, Passionsfrukt, Chantilly- Grädde

Chokladfondant 105:-

Hemgjord Vaniljglass, Hemkokt Bärkompott

Tarte à la Rhubarbe 105:-

Rabarbersmulpaj, Serveras med Vaniljsås

Crème Brûlée 85:-

Klassiker med Madagaskar Vanilj, Knäck

Se Även Vår Separata Dessert & Avecmeny

Bon

MARTINIS 95:-

"Let Me Get Out Of These Wet Clothes And Into A Dry Martini"

Dry Martini, Espresso Martini, SoFo Martini

CLASSIC DRINKS 125:-

**Negroni, Cosmopolitan, Caipirinha
Pastis Fizz, Aperol Spritz, Old Fashioned
Margarita, Whiskey Sour**

BUBBLES & CHAMPAGNE DRINKS

Sparkling Mango 95:-
Cava, Mango, Mint, Soda

Bellini 95:-
Peach, Prosecco

Kir Royal 129:-
Crème de Cassis, Champagne

BUBBLES & CHAMPAGNE

Bach Brut, Cava Katalonien 79:-/395:-
Medelfylligt, Torrt, Smak av Citrus & Gula Äpplen

Bonchelli Prosecco EKO 89:-/ 495:-
Friskt, Fruktigt, Smak av Päron, Citrus

Crémant de Bourgogne, Brut, Fra 99:-/ 595:-
Torr Gräddig, Bra Friskhet, Mogna Äpplen

Champagne de Saint-Marceaux, Fra 125:-/ 795:-
Elegant Läder, Fruktig Smak Vinteräpplen

Philipponnat Royale Réserve, Fra 995:-
Elegant, Fruktig, Fräsch, Balanserad Smak

Vins Rosés

Miradou Rosé 115:-/515:-
Frankrike, Provence, IGP Méditerranée
Medelfylligt

Coteaux D'aix en Provence, EKO 565:-
Gassier, Côtes De Provence, Frankrike
Medelstor, Smak med Krämliga Toner av Päron

Soellner Dani Rosé EKO 575:-
Weingut Soellner, Wagram, Österrike
Torr, Frisk och Fruktig, Gott Gott Gott



"There Is Always a Reason For a Glass of Champagne"

WINES BY GLASS & BOTTLE

White Wines

Burgáns Albariño 140:- /595:-
Spanien, Rías Baixas, Martín Códax, Albariño
Rik & Balanserad Härlig Frisk, Elegant Stil (Fisk, Skaldjur)

Solitär Riesling Trocken 135:-/575:-
Tyskland, Mosel, S.A Prüm, Riesling
Lättare, Medelstor, Frisk & Saftig Smak, (Fisk, Skaldjur)

La Saulzaine Muscadet 125:-/535:-
Pierre Chainier, Sevre et Maine Sur Lie, Fra
Frisk Smak, Toner av Persikor, (Musslor, Fiskgryta)

Tahbilk Rousanne M Viogner 120:-/510:-
Australien, Central Victoria, Nagambie Lakes, Marsanne
Mycket Komplex, Välbalanserat, Frisk Syra (Fisk, Skaldjur)

Les Calcaires 115:-/495:-
Frankrike, Loire, IGP Val de Loire, Sauvignon Blanc
Torr, Frisk, Ung, Inslag av Krusbär, (Getost, Skaldjur)

Ribolla Gialla DOC 110:-/465:-
Italien, Friuli Colli, Orientali, Ribolla Gialla
Elegant Ren Fräsch Smak, av Tropisk Frukt, (Fisk, Skaldjur)

La Méridionale Blanc 105:-/425:-
Frankrike, Languedoc, Chardonnay, Sauvignon Blanc
Torr, Fruktig, Frisk. Bra mineralitet med ett Fräscht Avslut.

Red Wines

Secret de Lunès EKO 140:-/595:-
Frankrike, Languedoc, IGP Pays d'Oc, Pinot Noir
Medelfylligt, Ungfruktigt, Toner Av Körsbär, (Mångsidigt)

Carodorum Roble 135:-/575:-
Spanien, Kastilien-León, DO Toro, Tempranillo
Kraftfullt Balanserat Lång Mjuk Eftersmak (Lamm, Grillat)

Imago Red 125:-/535:-
Argentina, Mendoza, Uco Valley, Malbec, Petit Verdot
Medelfylligt, Härlig Frukt, Perfekt för Grillat

Le Poggere Rosso Lazio IGP 115:-/495:-
Italien, Lazio, IGT, Cabernet S, Sangiovese
Medelfylligt, Kryddig, Smak av Mörka Bär (Grillat, Lamm)

Tahbilk Tower Shiraz 110:-/465:-
Australien, Nagambie Lakes, Shiraz
Mjuk, Fyllig, Balanserad Smak, (Entrecote, Svamp, Grytor)

La Méridionale Rouge 105:-/425:-
Frankrike, Languedoc, Merlot, Syrah
Medelfylligt, Fruktigt, Mjuka Tanniner, Fräscht Avslut

VINS BLANCS

Mas La Chevalière Chardonnay Eko 565:-
Frankrike, Langedoc, Chardonnay
Torrt, Medelfylligt Finstämt Elegant Vin, (Aperitif, Fisk)

Toni Grüner Veltliner EKO 575:-
Österrike, Wagram, Weingut Soellner, Grüner Veltliner
Frisk, Torr & Pigg, Inslag av Citrus, (Aperitif, Kronkockor)

Artesis Côtes du Rhône Blanc 615:-
Frankrike, Rhône, AOP Côtes du Rhône, Grenache, Syrah
Torr, Välbalanserad, Lång Eftersmak, Bra ll-Roundvin

Attems Cupra Ramato 675:-
Italien, Venetie Guilia, Attems, Pinot Grigio
Torrt, Medelfylligt Finstämt, Elegant Vin, (Fisk, Kalv)

Sancerre Blanc 715:-
Frankrike, Loire, Domain La Croix St- Laurent, Sauv Blanc
Högklassig, Intensiv, Torr & Fruktig, (Fisk, Skaldjur)

Chablis 745:-
Frankrike, Chablis, Domaine Louis Moreau, Chardonnay
Rik, Balanserad, Frisk, Lite Tropisk (Fisk, Skaldjur, Getost)

VINS ROUGE

Santoro Rosso del Salento IGP 535:-
Italien, Puglia, San Marzano, Sangiovese, Malvasia Nera
Medelfylligt, Bär, Kryddor, Fruktiga Tanniner, (Grillat)

Rib Shack 565:-
Sydafrika, Western Cape, Pinotage, Shiraz
Fyllig & Kraftigt, Det Ultimata Grillvinet, Vår Favorit

Moonstruck 575:-
Australien, Central Victoria, Shiraz, Tempranillo
Medelstor Fruktig, Rik Smak, (Burgare & Grillat)

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso 595:-
Italien, Veneto, Corvina, Rondiella
Medelfylligt, Mörk Frukt, Lång Het Eftersmak, (Grillat)

Artesis Côtes du Rhône 615:-
Frankrike, Rhône, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Fyllig, Sval Fräschör, Läder Avslutning, Bra ll-Roundvin

Carramimbre Crianza 675:-
Spanien, León, Pingón, Ribera del Duero, Tempr, Cab-Sav
Rik & Balanserad, Tropisk, Elegant Stil, (Lamm, Grillat)

Mac Murray Russian River 835:-
USA, Sonoma Coast, MacMurray Ranch, Pinot Noir
Fyllig Smak av Körsbär & Hallon, Elegant, (Mångsidigt)

BISTRO & MARCHÉ

HOUSE WINES BY GLASS & BOTTLE

Husets Extravaganta Barvin 95:-/395:-
Månadens Erbjudande Utefter Tillgång
Oftast Lite Enklare och Bra Sällskapsviner

FATÖL

Heineken 5,0% Galopp 36:- / 40cl. 75:-
Sleepy Bulldog 4,8% Galopp 38:- / 40cl. 78:-
Firestone Pivo Pils 5,3% Galopp 41:- / 40cl. 82:-
Paulaner Hefe Weissbier 5,5% 50cl. 89:-
Easy Jack IPA 4,0% 40cl. 82:-

Flasköl / Cider

Bistro Lager 4,2% 33cl 63:-
Birra Moretti 4,6% 33cl 68:-
Cruz Campo 4,8% 33cl. 68:-
Mellerud Pilsner Eko 4,8% 33cl 68:-
Starobrono 5,0% 33cl 68:-
Sol 4,5% 33cl 68:-
Miller 4,7% 33cl 68:-
Höganäs Miss Behave 6,0% 33cl 78:-
Höganäs APA 5,6% 33cl 78:-
Krušovice Imperial 5,0% 33cl 68:-
Wisby Pils 5,0% 33cl 68:-
Södra Maltfabriken EKO Pale Ale 5,0% 73:-
Toscana Moretti 5,5% 50cl 81:-
Brutal Bulldog DIPA 8,4% 33cl 78:-
Firestone Walker DBA 5,0% 35,5cl 74:-
Blue Moon Belgien White 5,4% 35,5cl 74:-
Firestone Walker Union Jack 7,0% 35,5cl 79:-
Mariestad Export 5,3% 50cl 79:-
Paulaner Münchner Hell 4,9% 50cl 82:-
Wisby Weise 5,2% 50cl 86:-
Kivik EKO, Äppelcider eller Fläder 4,5% 33cl 78:-
Briska Päron/Rose-Hallon 4,5% 33cl 68:-

ALKOHOLFRIIT

Briska Cider 0,5% 45:-, Heineken 0,0% 45:-
Birra Moretti 0,05% 45:- Easy Rider, 0,4% 45:-
Alkoholfritt Vin 75:-/225:-
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 39:-
Apelsinjuice, Äppeljuice 39:-
Bon's Mynta Lemonad 65:-