

BON'S SÖNDAGAR

Förrätt & Varmrätt 235:-/ Förrätt, Varmrätt & Efterrätt 295:-

Förrätter

Bisque de Homard

Cognacsdoftad Hummersoppa, Färska Handskalade Räkor, Vitlöksbröd

Shrimp Cocktail

Marinerade Scampi, Srirachamayo, Citron, Sallad

Chèvre Chaud

Gratinerad Getost, Apelsinhonung, Rostade Gul & Rödbetor, Valnötter

Crevettes à l'ail

Heta Chili & Vitlöksfrästa Tigerräkor, Paprika, Vitlöksbröd

Skagen a'la Bon

Skagenröra på Färska Räkor, Toppad med Löjrom, Babyleafsallad, Surdegstoast & Citron

Carpaccio a'la Constantine

Pepparsotad Tunnskivad Biff, Rostad Svamp, Rucolasallad, Parmesan, Citron

Fransk Råbiff

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

Varmrätter

Cabillaud au Gratin

Gruyeregratinerad Torskrygg, Färska Handskalade Räkor, Hummersås, Bladspenat, Pommes Duchesse

Steak Minut

Grillad Lövbiff, Pepparrot & Äggulecrème Alt. Bearnaise, Baconrulle, Grillad Tomat, Bordelaisesås, Pommes

Salade De Chèvre Chaud

Gratinerad Getost, Toast Salladsbädd, Valnötter, Honungsrostade Betor, Tomat Confit, Apelsin- Timjan & Honungsdressing

Fransk Råbiff

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

Steak de Provençale

Trancherad Biff, Vitlökssmör, Gratinerad Tomat, Baconrulle, Bordelaisesås, Råstekt Ört & Vitlökspotatis

Tartar Parisien

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

Valfri Moules eller Burger från A' la Carte Menyn

Serveras med Pommes Frites & Passande Dipp

Plat Du Jour

Kvällens Rätt, Presenteras av Personalen samt Finnes Även att Läsas på Svarta Tavlan

Lyxa till Varmrätten med en 1/2 Gratinerad Hummer + 125:-

Efterrätter

Krossade Drömmar Crème Brûlée

Björnbärssalsa, Vitchokladcrème, Vaniljdrömmar, Pistage

Crème Brûlée

Klassiker med Madagaskarvanilj, Knäck

Pavlova Mess

Krossade Marängar, Bärkompott, Passionsfruktscolie, Chantily

Lägg till Vårt Vinpaket 295:-

Ett Passande Glas Vin till Varje Rätt



Bon's Sommarplateau 495:-

Amuse Bouche & Bubbels

1 Glas Mousserat & En Liten Skagenkanapé

Plateau a'la Bon

1 Halv Kokt Hummer

1 Näve Rökta Räkor

4 St Franska Ostron

150 gr Moules a'la Crème

Chipotlemayo, Aioli, Mignette

Surdegstoast

Bons Vintips Till Skaldjuren

Solitär Riesling Trocken 135:-/ 575:-

Tyskland, Mosel, S.A Prüm, Lättare, Medelstor, Frisk & Saftig Smak

Burgáns Albariño 140:-/595:-

Martín Códax, Rías Baixas, Spanien, Rik & Balanserad Härlig Frisk & Elegant Stil

Sancerre Blanc 715:-

Domain La Croix St- Laurent, Loire, Frankrike, Högklassig, Intensiv, Torr & Fruktig

Chablis 745:-

Domaine Louis Moreau, Chablis, Frankrike, Rik & Balanserad Härlig Frisk & Lite Tropisk

Lägg till en Dessert & En Valfri Kaffe +95:-

Efterrätter

Krossade Drömmar Crème Brûlée

Björnbärssalsa, Vitchokladcrème, Vaniljdrömmar, Pistage

Crème Brûlée

Klassiker med Madagaskarvanilj, Knäck

Pavlova Mess

Krossade Maränger, Bärkompott, Passionsfruktscolie, Chantily