

# LE BON CANON

TRE RÄTTER | 525

Första, andra, tredje

TRE RÄTTER MED OST | 550

Första, andra, ost

VINPAKET | 525 / 725 / 850

Välkommen till Le Bon Canon, en liten restaurang med extra stor passion för vin! Vår filosofi är enkel: kärleksfull mat förtjänar fantastiskt sällskap och ett riktigt gott vin – un bon canon! Vi tror inte på rätt eller fel när det kommer till vin, men vi delar gärna med oss av det just vi tycker om!

## SNACKS

---

OLIVER eller MANDLAR | 55

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA | 275

CHARKUTERIER | 185

KRONÄRTSKOCKA | 125      aioli, parmesan

LITEN KALIXMACKA | 75      kalixlöjrom, smetana, citron

## FÖRSTA

---

BURRATA | 175

fikon, druvor, sherry, vårlök, mandel

KANTARELLER | 215

gräddkokta på toast med jordärtskocka och persilja

MATJESSILL | 155

ägg, silverlök, gräslök, potatiskrisp, brynt smör, smetana

GAMLA RÅBIFFEN | 165

sojamajonnäs, champinjon, rosmarin, Parmigiano Reggiano

SKUREN TARTAR | 205

Kalixlöjrom, äggula, potatiskrisp, silverlök, gräslök

TOAST SKAGEN | 185

räkor, majonnäs, dill, citron, silverlök

## ANDRA

---

SPETSKÅL | 220

jordärtskocka, kantareller, kålbuljong, brynt smör, parmesan

TORSKRYGG | 275

sauce crème, ärtor, svartkål, dill

MAJSKYCKLING | 255

sauce suprême, morot, vitkål, romescosmör

PLUMA | 275

kantareller, svartkål, paprika, silverlök, rödvinssås

OXFILÉ | 325 (meny +40)

anklever, jordärtskocka, tryffel, steklök, rödvinssås

## OST

---

FEM UTVALDA OSTAR | 175      marmelad, kex

## TREDJE

---

SORBET | 125

sommarbär, vit choklad, olivolja, maränger

CRÈME BRÛLÉE | 125

utan konstigheter

ÎLE FLOTTANTE | 135

vaniljsås, karamell, mandel

LITEN MOUSSE | 65

mörk choklad, olivolja, havssalt

Please inform us of any allergies.

# LE BON CANON

THREE COURSES | 525

First, second, third

THREE COURSES WITH CHEESE

First, second, cheese | 550

WINE PAIRING | 525 / 725 / 850

## SNACKS

---

OLIVES or ALMONDS | 55

PALETA IBÉRICA DE BELLOTA | 275

CHARCUTERIES | 185

ARTICHOKE | 125

chive aioli, parmesan

KALIX TOAST | 75

vendace roe from Kalix, smetana, lemon

## FIRST

---

BURRATA | 175

figs, grapes, sherry, spring onion, almonds

CHANTERELLES | 215

on toast, with cream, jerusalem artichoke and parsley

MATJES HERRING | 155

egg, white onion, chives, potato crisp, brown butter, smetana

CARNE CRUDA | 165

soy mayonnaise, mushrooms, rosemary, parmesan

STEAK TARTARE | 205

Kalix roe, egg yolk, potato crisp, white onion, chives

TOAST SKAGEN | 185

shrimp, mayonnaise, dill, lemon, white onion

## SECOND

---

CABBAGE | 220

jerusalem artichoke, chanterelles, brown butter, parmesan

COD | 275

sauce crème, peas, cavolo nero, dill

CHICKEN | 255

sauce suprême, carrot, cabbage, romesco butter

PLUMA | 275

chanterelles, cavolo nero, bell peppers, onion, gravy

TENDERLOIN | 325 (+40)

duck liver, jerusalem artichoke, truffle, pearl onions, gravy

## CHEESE

---

FIVE CHEESES | 175

marmalade, crackers

## THIRD

---

SORBET | 125

summer fruits, white chocolate, olive oil, meringue

CRÈME BRÛLÉE | 125

ÎLE FLOTTANTE | 135

vanilla custard, caramel, almond

SMALL MOUSSE | 65

dark chocolate, olive oil, sea salt

*Please inform us of any allergies.*