



APERITIF

Gl. Champagne	120:-
Kir royal	135:-
Pastis	92:-
Frambois royal.....	95:-

ENTRÉES

Saumon Fumé et Crevettes <i>Varmrökt lax & räkor m citron dressing.....</i>	145:- 131:-
Terrine de Foie Gras au Porc <i>Anklevterrin m. rimmad fläskside.....</i>	155:- 140:-
Escargots au Beurre Noisette <i>Sniglar Gratinerade m. brynt smör.....</i>	125:- 113:-
Charcuteries <i>Charkuterier.....</i>	165:- 167:-
Confiture Sur La Tete De Veau Aux Légumes Marinés <i>Sylta på kalohuvud m. picklade grönsaker.....</i>	95:- 86:-
Salade De Lapin <i>Sallad på kanin.....</i>	135:- 122:-

LES OMELETTES

Naturelle, Gruyère, Gruyère & Jambon	145:- 131:-
--	---------------------------

NOS CROQUES

Monsieur.....	130:- 117:-
Madame.....	145:- 131:-

RIPAILLE DE FAMILLE (POUR 4 PERSONNES ET PLUS)

Charcuteries Moules marinière avec pommes frites Jarret de veau braisé Les Fromages Grand dessert.....	1900:- 1710:-
--	-----------------------------

PLATS PRINCIPAUX

Chevre Chaud avec des Betteraves et Noix de Pin <i>Gratinerad getost på sallad m. rödbetor & pinjenötter.....</i>	195:- 176:-
Tartare de Boeuf <i>Berns Bistros råbiff m. pommes frites & sallad.....</i>	220:- 198:-
Moules Marinière avec Pommes Frites <i>Vinkokta blåmusslor m. pommes frites & aioli.....</i>	230:- 207:-
Plie Cynoglosse avec des Pommes Fenouil <i>Rödtunga stekt på ben serverad m. fänkålskryddade potatischips.....</i>	275:- 248:-
Fricassée de Truite aux Crevettes et Le Moules <i>Fisk- & skaldjursgryta m. grädde, röding, räkor & blåmusslor.....</i>	255:- 230:-
Boeuf Bourguignon <i>Nötkött bräserverat i rödvin. m. champinjoner, rökt sidfläsk & potatispuré.....</i>	220:- 198:-
Choucroute Garnie <i>Choucroute Garnie.....</i>	215:- 194:-
Foie de Veau à la Sauge et Câpres <i>Stekt kalolever m. salvia, kapris & gota.....</i>	220:- 198:-
Entrecôte de Berns <i>Entrecote de Berns.....</i>	345:- 311:-
Jarret de Veau Braisé (4 Personnes) <i>Bräserverat kalvlägg (För 4 Personer, 45 Min).....</i>	995:- 896:-

GARNITURE

Pommes frites aioli Haricots verts Salade verte Salade de tomates Choucroute	45:- 41:-
--	-------------------------

BERNS BISTRO & BAR
BERZELII PARK, 103 27 STOCKHOLM

BISTROBERNS@BERNS.SE, WWW.BISTROBERNS.SE

MÅN. - TIS.: 11.30 - 23.00, ONS. - FRE.: 11.30 - 02.00, LÖR.: 12.00 - 02.00, SÖN.: 13.00 - 23.00

DESSERTS

Crème Brûlée Classique <i>Klassik Creme Brulee.....</i>	95:- 86:-
Les Bonbons <i>Sötsaker.....</i>	95:- 86:-
Profiterole <i>Petit Choux fylld m. vaniljglass serverad m. varm chokladsås.....</i>	55:- 50:-
Terrine de chocolat avec le glacée Café Blanc <i>Choklad Terrine m. kaffeglass blanc & rårörda bär.....</i>	95:- 86:-
Les Fromages <i>Ostar.....</i>	45/125:- 41/113:-
Chocolat Chaud avec des Cerises <i>Bakad varm choklad m. körsbär.....</i>	125:- 113:-
La Cardamome parfait avec Sorbet aux Pommes <i>Kardemumma parfait m. äpplesorbet.....</i>	95:- 86:-
Crepe Suzette au flambee <i>Flamberad crepe m. Grand Marnier & apelsin.....</i>	125:- 113:-

CHAMPAGNE

	VERRE	BOUTELLIE
NV Champagne, Louis Roederer <i>Brut Premier.....</i>	120:-	695:-
NV Champagne, Pol Roger <i>Extra Brut</i>	130:-	750:-
NV Crémant de Bourgogne <i>Bailly Lapierre.....</i>	90:-	495:-
2004 Champagne, Louis Roederer <i>Brut Vintage</i>	1050:-	
2002 Champagne, Pol Roger <i>Brut Rosé</i>	950:-	
2005 Champagne, Lenoble <i>Brut Rosé</i>	725:-	

BLANC

	VERRE	BOUTELLIE
NV Vin du France, Blanc.....	85:-	1/2 LITRE 195:- I LITRE 390:-
2010 Languedoc, Laurent Miquel, <i>Chardonnay/Viogner</i>	95:-	360:-
2010 Alsace, Ferdinand Engel <i>Riesling Reserve</i>	120:-	495:-
2009 Sancerre, Loire, Roger Champaul <i>Les Pierris</i>	135:-	535:-
2010 Pouilly fume, Loire <i>Cave de Perrière</i>	125:-	495:-
2009 Chablis, Bourgogne <i>Domaine Louis Moreu</i>	130:-	510:-
2009 Graves Blanc, Bordeaux <i>Chateau du Seuil.....</i>	120:-	475:-
2008 Mersault, Bourgogne <i>Domaine Bouzerau-Emonin.....</i>	750:-	
2008 Alsace, Trimbach <i>Gewurstraminer</i>	115:-	495:-

GÄSTSPEL
SÖNDAG 15/1
AV PETER MARKL

ROSÉ

	VERRE	BOUTELLIE
NV Vin du France, Rosé.....	85:-	1/2 LITRE 195:- I LITRE 390:-
2010 Côtes de Provence <i>Chateau Riotor.....</i>	95:-	360:-
2010 Sancerre Les Pierris; Loire <i>Roger Champault</i>	125:-	495:-

ROUGE

	VERRE	BOUTELLIE
NV Vin du France, Rouge.....	85:-	1/2 LITRE 195:- I LITRE 390:-
NV Vin du table, Badet-Clament	95:-	360:-
2009 Bourgogne rouge, Bourgogne <i>Michel Picard.....</i>	110:-	430:-
2005 Bourgueil, Loire, <i>L'Exceptionnel du Paul Buisse</i>	120:-	470:-
2007 Côtes-du-Rhône, Rhône <i>E. Guigal, Magnum</i>	115:-	865:-
2008 Gevrey-Chambertin, Bourgogne <i>Michel Picard.....</i>	790:-	
2007 Chateauf-neuf-du-Pape, Rhône <i>Chateau Mont-Redon</i>	165:-	640:-
2007 Crozes-Hermitage, Rhône <i>E. Guigal</i>	155:-	595:-
2007 Côtes du Roussillon Village <i>Domaine Poudroux, latour de Grés</i>	150:-	585:-
2006 Graves, Bordeaux <i>Chateau du Seuil</i>	145:-	560:-
2007 Saint-Emilion, Bordeaux <i>Petit Figeac</i>	950:-	
2009 Bandol, Provence <i>La Bastide Blanche.....</i>	120:-	475:-

DOUX

NV Jura, Chateau d'Arlay, <i>Macvin Rouge/Blanc</i>	85:-
2009 Vouvray, Loire, <i>Clos de Nouys, Moelleux</i>	110:-
2008 Mucat Beaumes de Venise, Rhône, <i>Vidal-Fleury</i>	85:-
2009 Sauternes, Bordeaux, <i>Chateau Mont-Cadet ..</i>	95:-
2007 Cerons, Bordeaux, <i>Chateau du Seuil</i>	90:-
NV Banyuls, Roussillon, <i>L'étoile, Doux paillé Grand Cru</i>	90:-
2007 Maury, Roussillon, <i>Domaine du Poudeoux, Grand Reserve</i>	90:-

ASSORTIE

Heineken (draft beer)	61:-
Spendrups (draft beer).....	56:-
Kronenbourg 1664 (33 cl).....	58:-
Kronenbourg Blanc (33cl).....	58:-
Bistro lager (33 cl)	53:-
New castle brown ale (33 cl)	58:-
Affligem Dubbel (33cl).....	62:-
La cidraie	56:-
Orangina (non-alcoholic)	35:-

CAFÉ

Coffe/tea	27:-
Espresso.....	22/31:- 24/34:-
Cappuccino	33:-
Macchiato... ..	23/32:- 25/35:-
Café latte.....	35:-
Ice Tea.....	38:-