



APERITIF

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

ENTRÉES

Saumon Fumé et Crevettes <i>Hot smoked salmon & shrimps with lemon dressing</i>	131:- 145:-
Terrine de Foie Gras au Porc <i>Terrin of duck foie gras with cured pork</i>	140:- 155:-
Escargots au Beurre Noisette <i>Escargots gratinated with browed butter</i>	113:- 125:-
Charcuteries <i>Charkuteries</i>	167:- 185:-
Confiture Sur La Tete De Veau Aux Légumes Marinés <i>Terrine of veals head served with pickled vegetables</i>	86:- 95:-
Salade de Lapin <i>Salad with rabbit</i>	122:- 135:-

LES OMELETTES

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

NOS CROQUES

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

RIPAILLE DE FAMILLE (POUR 4 PERSONNES ET PLUS)

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

PLATS PRINCIPAUX

Chevre Chaud avec des Betteraves et Noix de Pin <i>Gratinated goat cheese with salad of beetroots & pine nuts</i>	176:- 195:-
Tartare de Boeuf <i>Berns Bistros steak tartar served with french fries & salad</i>	198:- 220:-
Moules Marinière avec Pommes Frites <i>Wine steamed blue mussels with french fries & aioli</i>	207:- 230:-
Plie Cynoglosse avec des Pommes Fenouil <i>Grey flounder sauteed on the bone served with fennel spiced potato chips</i>	248:- 275:-
Fricassée de Truite aux Crevettes et Le Moules <i>Fish & seafood soup with artich trout, blue mussels & shrimps</i>	230:- 255:-
Boeuf Bourguignon <i>Boeuf Bourguignon</i>	198:- 220:-
Choucroute Garnie <i>Choucroute Garnie</i>	194:- 215:-
Foie de Veau à la Sauge et Câpres <i>Calf liver with capers & sage</i>	198:- 220:-
Entrecôte de Berns <i>Entrecote de Berns</i>	311:- 345:-
Jarret de Veau Braisé (4 Personnes) <i>Braised knuckle of veal (for 4 persons, 45 min)</i>	896:- 995:-

GARNITURE

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

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>Classic creme brulee</i>	86:- 95:-
Les Bonbons <i>Sweets</i>	86:- 95:-
Profiterole <i>Petit choux filled with vanilla ice cream served with warm chocolate sauce</i>	50:- 55:-
Terrine de chocolat avec le glacée Café Blanc <i>Chocolate terrine with white coffee ice cream</i>	86:- 95:-
Les Fromages <i>Cheeses</i>	41/113:- 45/125:-
Chocolat Chaud avec des Cerises <i>Warm chocolate with cherries</i>	113:- 125:-
La Cardamome parfait avec Sorbet aux Pommes <i>Cardemmon parfait with apple sorbet</i>	86:- 95:-
Crepe Suzette au flambee <i>Orange crepe au flambee with vanilla ice cream</i>	113:- 125:-

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:- 1 LITRE 390:-
2010 Languedoc, Laurent Miquel, <i>Chardonnay/Viognier</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 Poully 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:-

GUEST CHEF
SUNDAY 15/1
PETER MARKL

ROSÉ

	VERRE	BOUTELLIE
NV Vin du France, Rosé.....	85:-	1/2 LITRE 195:- 1 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:- 1 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 Chateaufeuf-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 Pouderoux,</i> <i>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:- 38:-

CAFÉ

Coffe/tea	27:- 28:-
Espresso.....	22/31:- 24/34:-
Cappuccino	33:- 38:-
Macchiato... ..	23/32:- 25/35:-
Café latte	35:- 38:-
Ice Tea.....	38:- 42:-