



RESTAURANG  
*Minerva*



Meny

**Entrées**

**Salade de Tomates** 62:-  
Tomatsallad

**Toast Skagen** 92:-

**Moules Marinières** 85:- 125:-  
Ångkokta musslor

**Escargots de la Maison** 98:-  
Sniglar i vitlök

**Champignons Provencale** 82:-  
Vitlöksfrästa champinjoner

**Soupe à l'oignon** 68:- 85:-  
Gratinerad fransk löksoppa

**Bisque de homard** 85:- 105:-  
Hummersoppa med oststänger

**Poisson**

**Poisson Marinière** 240:-  
Minervas goda fiskgryta

**Scampi Minerva** 280:-  
Scampi och champinjoner i hummersås med en strimma bearnaise

**Coquille St. Jacques** 280:-  
Gäddfärsinbakade pilgrimsmusslor med vitvinsås och hummersås

**L'omble chevalier grillé** 280:-  
Grillad röding med dillstuvad potatis

**Viandes**

**Bifstec d'Oignons** 175:-  
Biffstek med lök

**Foie de veau Anglais** 185:-  
Kalvlever med bacon och kapris

**Boeuf à la Rydberg** 195:-  
Tärnad filet, lök, potatis, äggula och senapsgrädde

<b>Oreille d'Elephant</b> Elefantöra	260:-
<b>Steak au Poivre</b> Cognacsflamberad pepparstek	280:-
<b>Tournedos du Chef</b> Tournedos med stekta champinjoner, bearnaisesås och friterad persilja	280:-
<b>Tournedos Rossini</b> Tournedos med gåslever och tryffelsås	280:-
<b>Côtelettes d'Agneau</b> Lammracks med myntasås och västerbottenbakelse	290:-
<b>Caneton à l'Orange</b> Stekt ankbröst med apelsin och likörsås	280:-
<b><i>Specialités de la Maison</i></b>	
<b>Fondue Bourguignonne</b> Köttfondue med 8 såser, potatisgratäng. Minst 2 personer.	290:-
<b>Entrecôte Minerva 300 gr</b> Gratinerad med Café de Paris-smör	290:-
<b>Coeur de Filet Provencale</b> Hjärtat av fileten på en bädd av råstekt potatis med vitlök (ca 25 min). Minst 2 personer	290:-
<b>Boeuf à la Planche</b> Minervas plankstek en "stor" upplevelse	290:-
<b><i>Desserts</i></b>	
<b>Dessert Royal</b> Vaniljglass, chokladsås, maräng och grädde	98:-
<b>Crème brûlée</b>	92:-
<b>Parfait chocolat à la menthe</b> Chokladmintparfait	92:-
<b>Sorbet aujourd'hui</b> Dagens sorbet	92:-
<b>Camembert Frit</b> Friterad camembert med hjortronsylt	98:-