

## KALLA DRUCKER

Läsk		29:-
Lätt öl	litén 35:- stor	39:-
Folköl		40:-
Mellanöl		42:-

Öl klass III fat		
Falcon Export	litén 47:- stor	55:-
Staropramen	litén 50:- stor	59:-

Öl klass III flaska 33cl		
Budweiser, Estrella		
Staropramen Dark, Corona		
Brooklyn Lager		52:-

Öl klass III flaska 50cl		
Tuborg Guld, Spaten,		
Franciskaner Hefe-Weissbier		59:-

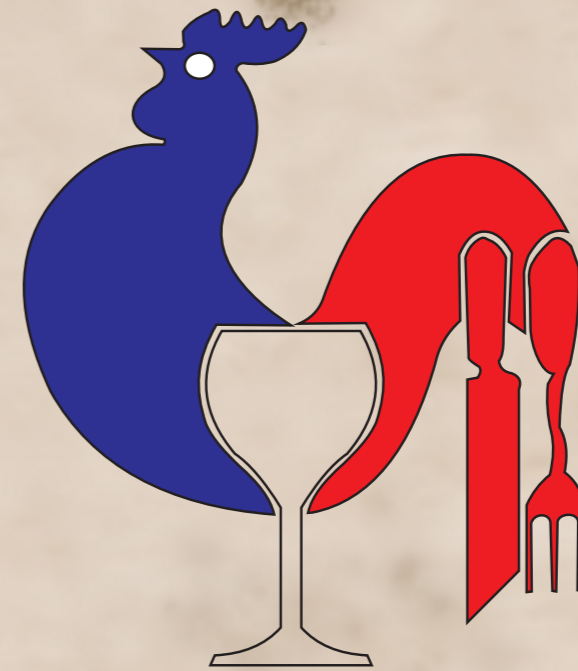
Cider flaska	33cl	49:-
--------------	------	------

Husets Vin		
1 glas		64:-
Halv karaff		135:-
Höl karaff		239:-

Vi har ett brett sortiment av Whisky & Cognac.  
fråga gärna personalen

## VARMA DRUCKER

Kaffe/Te		28:-
Cappuchino		35:-
Café latté		38:-
Espresso	enkelt 28:- dubbelt	35:-



*Le Colisé*  
restaurang - pub - vinkällare

## FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd	46:-
Gratinerad sniglar provencal	78:-
Fransk löksoppa med ostgratinrad baugette	72:-
Roquefortsallad med färska päron och rostade valnötter	75:-
Skagen toast med löjrom	84:-

## DESSERT

Crème Caramel	76:-
Vitchokladmousse smaksatt med likör 43 & serveras med halloneoulis	78:-
Vanilj och chokladglass coupe med vispad grädd	65:-
Friterad Camembert med klassiska tillbehör, hjortronsylt, friterad persilja	78:-

## HUVUDRÄTTER

Kalvllever Anglaise med bacon & kapris, rödvinssky och kokt potatis	135:-
Grillad Filé Mignon black & white sås, roquefortfylld tomat och chatzau potatis	148:-
Grillad Fläskfilé Provencal med roquefortfylld tomat, rödvinssky och råstekt vitlöks potatis	145:-
Grillad Kycklingfilé med ugnsbakad citron, ostfylld champinjon, basilikasky och potatis gratäng.	142:-
Plankstek Ryggbiff / Fläskfilé	152:-

## BARNMÄNU

Välj mellan Köttbullspett, Prinskorvspett och Kycklingspett Barnrätterna serveras med valfri potatis & sås	85:-
---	------