

Pastis

CLASSIQUE

Roquefortilla kuorrutetut
etanat Pastis-voissa
13,5 €

Härkätartar ja luuydinmajoneesia
14,5 € / 21,5 €

Croque Monsieur/Madame, salaattia
15,5 € / 16,5 €

Bouillabaisse ja rouillea
15,5 € / 23,5 €

LES VINS

Talon samppanja 13,5 € / 12cl

Vouvray Tuffo 10,5 € / 12cl

Chardonnay, Jura 10 € / 12cl

Chinon Bonnaventure, Loire 10 € / 12cl

Château Lamarsalle 10,5 € / 12cl

Lisää viinejä viinilistallamme!

ENTRÉES

Savustettua taimenta, anjovista ja
rakuunaa 14,5 €

Tryffeli-kateenkorvaravioleja ja
häränhäntäconsommé 14,5 €

Timjami-mustajuurimoussea, pikke-
löityjä kasviksia ja macadamiapähkinää 12,50 €

PLATS PRINCIPAUX

Kokonaisena kypsennetty päivän kala 28,5 €

Paistettua karitsansydäntä, omena-
selleripyreettä ja laakerinlehtikastiketta 27 €

Härkäpapu-munakoiso Farci,
granaattiomena ja yrttisalaattia 23,5 €

LES DESSERTS

Suklaabeignet ja uuniomenajäätelöä 10,5 €

Tonkapapu-pannacotta ja boysenmarjaa 10,5 €

Manteli-pähkinänougatia ja
veriappelsiinisorbetta 10,5 €

Petit Fours 7,9 €

» BRUNSSI 29€ Lauantaisin klo 11.30-15.30 «

Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saat henkilökunnalta

FROMAGE

Ranskalaisia juustoja, talon
näkkileipää ja hilloketta
à 5 €, lajitelma 12 €

LE GRILL

Grillattua pulpoa ja simpukka-
valkoviinikastiketta 28,5 €

Naudan marmorifileettä 29,5 €
Sis. Béarnaise-kastike

Kokonaisena paahdettua
ankkaa kahdelle 58 €
Sis. Rouennaise-kastiketta

Foie gras + 6 €

GARNITURES

Tryffelillä maustetut,
käsillä leikatut ranskanperunat 5,5 €

Lehtisalaatteja ja
Pastiksen dressing 4,5 €

Paahdettua ruusukaalia
ja pinjansiemeniä 4,5 €

Pastiksen dippikastike 1,5 €

TALON
CHARCUTERIE
16,5€

PASTISVALIKOIMA:

Ricard 7,5€

Henri Bardouin 9€

Pontarlier-Anis Armand Guy 8€

Pastis

CLASSIQUE

Escargots gratinated with
Roquefort-cheese in Pastis butter
13,5 €

Beef tartar with bone marrow mayonnaise
14,5/21,5 €

Croque Monsieur/Madame with salad
15,5/16,5 €

Bouillabaisse with rouille
15,5/23,5 €

LES VINS

House champagne 13,5 € / 12cl

Vouvray Tuffo 10,5 € / 12cl

Chardonnay, Jura 10 € / 12cl

Chinon Bonnaventure, Loire 10 € / 12cl

Château Lamarsalle 10,5 € / 12cl

More wines on our winelist!

ENTRÉES

Smoked trout with anchovy crème
and tarragon 14,5 €

Sweetbread and truffle ravioli with
oxtail consommé 14,5 €

Black salsify mousse with thyme,
pickled vegetables and macadamia nuts 12,5 €

PLATS PRINCIPAUX

Catch of the day 28,5 €

Panfried lamb heart with apple-
celleriac puré and bay leaf sauce 27 €

Aubergine Farci with fava beans,
pommegranate and herb salad 23,5 €

LES DESSERTS

Chocolate beignet with roasted
apple ice cream 10,5 €

Tonka bean panna cotta with
boysenberry 10,5 €

Almond nougat with nuts and
blood orange sorbet 10,5 €

Petit Fours 7,9 €

BRUNCH 29€ Saturday 11.30 am - 3.30 pm

Dear client, more information about our products and possible allergens from our staff

FROMAGE

French cheeses with flat
bread and chutney à 5€,
selection 12€

LE GRILL

Grilled pulpo with mussel
and white wine sauce 28,5 €

Marbled filé of beef 29,5 €
incl. Béarnaise sauce

Whole roasted duck
for 2 persons 58 €
incl. Rouennaise sauce

Foie gras + 6€

GARNITURES

Hand-cut French fries
with truffle 5,5 €

Mixed salad
and dressing à la Pastis 4,5 €

Roasted Brussels sprouts
with pine nuts 4,5 €

Mayonnaise à la Pastis 1,5 €

CHARCUTERIE

16,5 €

PASTIS SELECTION:

Ricard 7,5€

Henri Bardouin 9€

Pontarlier-Anis Armand Guy 8€