



La Bise

Bistro - Bar à Vins

Bienvenue à La Bise

Lyon kallas ofta för världens gastronomiska huvudstad, en stad där varje gata berättar en historia om smaker och traditioner.

Hem till berömda och gästvänliga tavernorna "bouchons lyonnais" och till den legendarriska kocken Paul Bocuse som lyfte det franska köket till en världsberömd nivå.

Den franska gastronomin och särskilt den från Lyon bygger på enkla värden: respekt för råvaror, generositet och glädjen i att samlas runt bordet. Recept som gått i arv från generation till generation möter modern variation och formar ett kök som ständigt lever och utvecklas.

I Frankrike handlar ätande aldrig bara om att stilla hungern, det är en kultur och en stund att dela med andra. Vinet spelar en avgörande roll och följer varje måltid, förhöjer smakerna och skapar harmoni mellan mat och känsla.

Genom denna meny vill vi bjuda in dig till en liten bit av Frankrike, våra traditioner, passion och livsnjut.

Välkommen och bon appétit!

À partager

Caviar Oscietra Royal 300 kr

10g caviar serveras med två blinier, crème fraîche och gräslök

Oliver 50 kr

Marconamandlar 50 kr

Assiette de fromages 240 kr

Ett urval franska och svenska ostar, bröd och
hemgjord marmelad

Assiette de charcuteries 230 kr

Ett urval chark med syltlök, cornichons,
bröd och smör

Camembert rôti 195 kr

Ungsbakad camembert med bröd
Tillagas vid beställning - ca 20 min

Apéritif

Kir 115 kr

Chardonnay & Crème de Cassis

Kir Royal 145 kr

Champagne & Crème de Cassis

Monaco 40 cl 80 kr / 50 cl 100 kr

1664 Lager, Grenadine & 7up

Ricard 2 cl 50 kr / 4 cl 80 kr

Cocktails

Moscow Mule 145 kr

Vodka, ginger beer & lime

London Mule 145 kr

Gin, ginger beer & lime

Manhattan 145 kr

Bourbon & Martini Rosso

Saint Germain/Aperol Spritz 145 kr

Saint Germain eller Aperol & Crémant de Bourgogne

Gin & Tonic 145 kr

Hernö Dry Gin

Gin Dubonnet 145 kr

Hernö Dry Gin & Dubonnet

Le cocktail préféré 160 kr

Söt, surt, beskt? Fråga vår bartender så skakar han ihop
din favoritdrink.

Öl

På fat

1664 Lager 5 %

50 cl 85 kr / 40 cl 75 kr

1664 Blanc 5 %

50 cl 85 kr / 40 cl 75 kr

På flaska

33 cl

Staropramen 5 % 75 kr

Nya Carnegiebryggeriet FriPA 5,8 % 75 kr

Carlsberg Hof Organic 4,2 % 70 kr

Cider

Somersby Rosé 4,5 % 80 kr

Somersby Pärön 4,5 % 80 kr

Alkoholritt

Öl

Carlsberg Alkoholfri 55 kr

1664 Blanc Alkoholfri 60 kr

Cider

Somersby Lemon Spritz Alkoholfri 60 kr

Vin

OH OUI ! Alkoholritt vitt vin 70 kr

Bubblor Odd Bird Blanc de Blancs 70 kr

Mocktails

Le cocktail préféré 90 kr

Söt, surt, beskt? Fråga vår bartender så skakar han ihop
din favoritdrink.

Pêché mignon 80 kr

Persika, apelsinjuice och 7up

Läsk

45 kr

Pepsi / Pepsi MAX
7up Zero
Zingo
Tonic

Ramlösa
Ramlösa Citron
Schweppes Russchian

Entrées

Toast de Foie Gras 170 kr

Foie gras serveras med toast och hemlagad marmelad

Soupe à l'oignon gratinée 150 kr

Klassisk fransk löksoppa på köttbuljong, gratinerad med ost och krutonger

Rosette de betteraves (V) 110 kr

Rödbetscarpaccio med krispiga rödbetschips, rädisor och dressing på olivolja och balsamvinäger

Escargots (6 pcs) 180 kr

Gratinerade sniglar med vitlökssmör och persilja

Plats

Kött

Blanquette de Veau 310 kr

Traditionell fransk kalvgryta, långkokt i hemlagad buljong med svamp, lök och grädde. Serveras med pilaffris

Tournedos Rossini 390 kr

Oxfile med foie gras, smörstekt babyspenat och krutonger serveras med Madeira-sås och gratin dauphinois med tryffel

Steak frites 340 kr

Kvällens köttbit serveras med grönpepparsås, sallad och pommes frites

Fisk

Kungsflundra à la Grenobloise 290 kr

Panerad kungsflundra på en bädd av smörstekt spenat, serveras med saltorkade körsbärstomater, kapris, krutonger och färskpotatis

Pavé de Saumon 325 kr

Pocherad lax och beurre blanc med thaibasilika. Serveras med pilaffris

Vegetarisk

Veggie Wellington 290 kr

Vegetarisk Wellington med gratin dauphinois serveras med madeirasås. Tillagas vid beställning – ca 25 min

Accompagnements

Sugen på något annat än det vi rekommenderar till maten? Eller kanske hungrig på något extra? Välj eller lägg till av våra tillbehör.

**Gratäng dauphinoise - Ris - Grönsallad - Haricots verts -
Pommes Frites 45 kr**

Salades

Salade à la poire (V) 250 kr

Fräsch grönsallad med blåmögelost, päron, tranbär, krutonger
och valnötter serveras med honungssenapsvinägrett

Barnmeny

För barn upp till och med 12 år - 120 kr

Fråga din servitör om kvällens rätter.

Desserts

Baba au Rhum 150 kr

Luftig sockerkaka indränkt i rom och serverad med
vispad grädde

Crème brûlée 135 kr

Klassisk fransk vaniljpudding med karamelliserat socker

Profiterole 140 kr

3 st profiteroler fyllda med vaniljglass, serveras med
varm chokladsås

3 st Praliner 100 kr

Sundsvall Chocolate House

Kaffe & Te från IDO

40 kr

Fråga din servitör om våra tesorter.

Carte des vins

På glas

Bubblor

Bestheim 110 kr

Chardonnay & Pinot blanc - Crémant d'Alsace

Perle de Vigne - Louis Bouillot 130 kr

Pinot noir, Chardonnay & Aligoté - Crémant de Bourgogne

Théophile Brut - Louis Roederer 190 kr

Pinot noir, Chardonnay & Pinot meunier - Champagne

Blanc

Les deux Pins 95 kr

Sauvignon Blanc - Pays d'Oc

"Parallèle 45" - Paul Jaboulet Aîné 105 kr Ekologisk

Grenache blanc, Viognier, Roussanne - Côtes du Rhône

Crustacé - Gustave Lorentz 120 kr

Pinot Blanc - Alsace

Riesling Reserve - Gustave Lorentz 125 kr

Riesling - Alsace

Pouilly Fumé - Jean Claude Chatelain 140 kr

Sauvignon Blanc - Loire

Petit Chablis - Domaine Laroche 155 kr

Chardonnay - Bourgogne

Rosé

M de Minuty 120 kr

Cinsault, Grenache, Syrah - Provence

Rouge

Les deux Pins 95 kr

Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc

"Parallèle 45" - Paul Jaboulet Aîné 120 kr Ekologisk

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvêdre - Côtes du Rhône

"La Croix Gaillard", Morgon - Pardon & Fils 130 kr

Gamay - Beaujolais

Pinot Noir - Louis Latour 160 kr

Pinot Noir - Bourgogne

Carte des vins

På flaska

Bubblor

Bestheim 490 kr

Chardonnay & Pinot blanc - Crémant d'Alsace

Louis Bouillot - Perle de Vigne 580 kr

Pinot noir, Chardonnay & Aligoté - Crémant de Bourgogne

Théophile Brut - Louis Roederer 1050 kr

Pinot noir, Chardonnay & Pinot meunier - Champagne

Brut Classic - Deutz 1400 kr

Pinot noir, Meunier & Chardonnay - Champagne

Blanc de Blancs - Ruinart 1800 kr

Chardonnay - Champagne

Champagne Rosé - Bollinger 2100 kr

Chardonnay, Pinot meunier & Pinot noir - Champagne

Rosé

M de Minuty 550 kr

Grenache, Syrah, Cinsault, Tibouren - Côte de Provence

Pot Lyonnais

En klassisk vinflaska från Lyon. Ursprungligen fick stadens silkesarbetare (les canuts) 50 cl vin med sin lön, men för att spara in på vinet gjordes arbetsgivarna flaskbotten tjockare och volymen blev 46 cl. Den karakteristiska flaskan lever kvar än idag och finns att beställa på de flesta av Lyons restauranger.

Rött / Vitt 295 kr



På flaska

Blanc

Les deux Pins 420 kr
Sauvignon Blanc - Pays d'Oc

Crustacé - Gustave Lorentz 470 kr
Pinot Blanc - Alsace

Riesling Reserve - Gustave Lorentz 490 kr
Riesling - Alsace

"Parallèle 45", Côtes du Rhône - Paul Jaboulet Aîné 500 kr Ekologisk
Grenache blanc, Viognier, Roussanne - Rhône Meridional

"Inopia", Côtes du Rhône Village - Rotem & Mounir Saouma 800 kr
Marsanne, Roussanne, Clairette, Grenache Blanc - Rhône Meridional

"Les Terrasses de l'Empire", Condrieu - George Vernay 1850 kr Ekologisk
Viognier - Rhône Septentrional

Grand Ardèche - Louis Latour 680 kr
Chardonnay - Ardèche

Petit Chablis - Domaine Laroche 690 kr
Chardonnay - Bourgogne

Chablis - Billaud-Simon 920 kr
Chardonnay - Bourgogne

Les Saussots - Domaine Chavy-Chouet 1100 kr
Chardonnay - Bourgogne

"Les Clos", Chablis Grand Cru - Domaine Laroche 2500 kr
Chardonnay - Bourgogne

Les Chailloux, Pouilly Fumé - Jean Claud Chatelain 680 kr
Sauvignon Blanc - Loire

Les Grandmontains, Sancerre - Domaine Laporte 760 kr
Sauvignon Blanc - Loire

Sancerre - Domaine Vacheron 1100 kr Ekologisk
Sauvignon Blanc - Loire



På flaska

Rouge

Les deux Pins 420 kr

Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc

"Parallèle 45", Côtes du Rhône - Paul Jaboulet Aîné 540 kr Ekologisk
Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre - Rhône Meridional

"Les Jalets", Crozes Hermitage - Paul Jaboulet Aîné 760 kr Ekologisk
Syrah - Rhône Septentrional

Saint Joseph - Vidal-Fleury 890 kr
Syrah - Rhône Septentrional

"Terres Brulées", Cornas - Jean-Luc Colombo 1500 kr Ekologisk
Syrah - Rhône Septentrional

"Les Pierrelles", Côte Rôtie - Paul Jaboulet Aîné 1650 kr Ekologisk
Syrah - Rhône Septentrional

"Le Miocène", Châteauneuf-du-Pape - Alain Jaume 970 kr Ekologisk
Grenache, Syrah & Mourvèdre - Rhône Meridional

"Omnia", Châteauneuf-du-Pape - Rotem & Mounir Saouma 2500 kr
Grenache, Syrah, Mourvèdre - Rhône Meridional

"La Croix Gaillard", Morgon - Pardon et Fils 560 kr
Gamay - Beaujolais

Pinot Noir - Louis Latour 770 kr
Pinot noir - Bourgogne

Hautes-Côtes de Beaune - Louis Latour 980 kr
Pinot noir - Bourgogne

Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" - Domaine Faiveley 1950 kr
Pinot Noir - Bourgogne

Cadillac - Château Grimont 620 kr
Cabernet Sauvignon & Merlot - Bordeaux

Saint Emilion Grand Cru - Château La Grâce Fonrazade 1400 kr Ekologisk
Merlot, Cabernet Sauvignon & Cabernet franc - Bordeaux

La Bise

Bistro - Bar à Vins