

LE BAR

Le Bar är en upplevelse i internationell toppklass med en egen identitet och uttryck. Utöver fantastisk dryck så erbjuder vi många olika alternativ för en måltid. Välsmakande små munsbitar och en specialkomponerad trerättersmeny med influenser från La Tour. Här kan alla sinnen njuta!

Le Bar is an international top-class experience with its own identity and expression. In addition to fantastic drinks, we offer different meal experiences. Both tasty little bites and a specially composed three-course menu with influences from La Tour. A joy for all senses!

LE BAR – FOOD MENU

SNACKS

MARCONA ALMONDS – 85 kr

Friterad och saltad / *Deep-fried and salted*

ASSIETTE DE CRUDITÉ – 195 kr

Grönsaker och roffruktur med tryffel dip / *Vegetables with truffle dip*

GOUGÈRES AU CAVIAR DU KALIX – 225 kr

Kalixlöjrom fyllda choux med smetana / *Kalix vendace roe filled choux with smetana*

GOUGÈRES AU FOIE GRAS – 225 kr

Anklever fyllda choux med tryffel/ *Foie gras filled choux with truffles*

LA TOURS CANAPÉS – 425 kr

Hummer på brioche, kalixlöjrom, Frøyalax med forellrom, biffartar med Oscietracaviar
Lobster on brioche, vendace roe, Frøya salmon with trout roe, steak tartare with Oscietra Caviar

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"

30 gram caviar med nystekta bovetebblinis, citronsmetana och brynt smör
30 grams of caviar with buckwheat blinis, lemon smetana and browned butter ripple
Baerii – 1395 kr
Oscietra – 1795kr

TARTAR DU BOEUF – 275 kr

Tartar på oxfilé med Kalixlöjrom, kapris och cabernet sauvignon vinaigrette
Fillet of beef tartare with vendace roe from Kalix and cabernet sauvignon vinaigrette

ROSSINI SLIDER – 250 kr

Slider på oxfilé med syrad lök och tryffeldressing
Fillet of beef slider with pickled onions and truffle dressing

LA TOUR'S SELECTION OF CHARCUTERIE

Pata Negra, Chorizo Morcilla, Lardo Iberico, Lomo Mangalica or Cecina – 100 kr/ each
ELLER – OR mix platter – 350 kr



LE BAR – FOOD MENU

MENU COMPTOIR

BISQUE DE CRUSTACÉS

Skaldjurssoppa med vanilj och smörrostade rotfrukter
Seafood bisque with vanilla and butter roasted root vegetables

PINTADE FARCIE

Färserad pärlhönebröst med kastanjer, primör legymer och veloutésås
Stuffed Guinea fowl with chestnuts, legumes and velouté sauce

COUPE DE GLACE

Blåbärsglass, Valrhonachoklad och lättvispad violgrädde
Blueberry ice cream, Valrhona chocolate and lightly whisked viola cream

550 kr

ASSIETTE DE FROMAGE – 215 kr

Komplimentera menyn med vår smakrika osttallrik
Complement your dinner with our delicious cheese platter



LE BAR – DRINKS MENU

APÉRITIF

DRY MARTINI

Kosta Kristall Gin, Noilly Prat Vermouth With Lemon Twist Or Olive – 190 kr

ADULT ENTERTAINMENT FILM STAR MARTINI

Koskenkorva Vodka, Passion Fruit, Lime Juice and Champagne – 225 kr

WOO WOO

Koskenkorva Vodka, Strawberry Syrup With Peach Bitters – 190 kr

DARK AND STORMY

Takamaka Zenn Rhum, Le Tribute Ginger Beer and Lime – 190 kr

OLD CUBAN

Mint Leaves, Takamaka Zenn Rhum , Lime Juice, Bitters and Champagne – 225 kr

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniel's Whisky, Kron Triple Sec, Sprite With Lemon – 190 kr

VIEUX CARRÉ

Buffalo Trace Bourbon, Braastad V.S.O.P Cognac,
Antica Formula Vermouth, Bitters – 190 kr

BEER

PILSNER URQUELL – 95 kr

DEMORY PARIS IPA – 120 kr

GW'S PILSNER – 95 kr

SAISON DUPONT – 105 kr

HITACHINO RED RICE ALE – 130 kr

LA CHOUFFE BLOND – 105 kr



CHAMPAGNE

SA BILLECART-SALMON LE RÉSERVE

40% Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay – 260 / 1300kr

SA VALENTIN LEFLAIVE CV 19/30 BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay – 330 / 1600kr

2015 HENRIOT MILLÉSIME

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir – 390 / 2000kr

WHITE WINES

2022 JEAN-MARC BROCARD BOURGOGNE

100% Chardonnay – 210 / 840kr

2023 AUGUST KESSELER LORCH RHEINGAU

100% Riesling – 290 / 1200kr

2021 WILLIAM FEVRE CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME

100% Chardonnay – 425 / 1700kr

RED WINES

2020 TERRE DI SAN LEONARDO

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot 10% Carmenère – 210 / 840kr

2019 LES TOUR DE LAROQUE SAINT-ÉMILION

96% Merlot, 4% Cabernet Franc – 275 / 1100kr

2018 MARGAUX DU CHÂTEAU MARGAUX

87% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot 3% Petit Verdot – 475 / 1900kr

2023 KEN WRIGHT PINOT NOIR

100% Pinot Noir – 310 / 1200kr

SAKE

HATSUKAME HYOGETSU JUNMAI DAIGINJO – 370 / 2500 kr

HATSUKAME TOKUBETSU JUNMAI – 210 / 1300 kr

