

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

ASSIËTTE DE CRUDITÉ – 195 kr
Grönsaker och rotfrukter 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 – 495 kr
Fem kanapéer med inspiration från "Pontus in the Green House 1999"
Five canapés inspired by "Pontus in the Green House 1999"

CAVIAR "JAN HUGO STENBECK"
30 gram caviar med boveteblinier, citronsmetana och brynt smör
30 grams of caviar with buckwheat blinis, lemon smetana and browned butter
Baerii – 1395 kr
Oscetra – 1795kr

TARTAR DU BŒUF – 275 kr
Tartar på oxfilé med Kalixlöjrom, kapis 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

Vi firar Husmanskostens dag den 26 februari och har valt ut några recept från boken Husmanskost- svenska smaker tolkade av Pontus Frithiof och Tor Stålhanske, som vi serverar under hela februari och mars.

We celebrate Husmanskostens dag on February 26 and have selected a few recipes from the book, Husmanskost- svenska smaker tolkade av Pontus Frithiof och Tor Stålhanske which we will serve throughout February and March.

RÅRAKA - SE RECEPT 131

Frasig råraka med rödlök, smetana och löjrom från Bottenviken
Crispy Swedish potato cake with red onions, smetana,
and vendace roe from Bottenviken

OXBRINGA - SE RECEPT 95

Oxbringa med pepparrotssås
Beef brisket with horseradish sauce

INKOKT PÅRON - SE RECEPT 161

Konjaksinkokt päron med lättvispad grädde
Cognac-poached pear with lightly whipped 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 – 190kr

ADULT ENTERTAINMENT FILM STAR MARTINI

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

ROOF BERRIES

Kosta Kristall Gin, Raspberries, Honey from the roof of Tidningshuset – 190kr

DARK AND STORMY

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

OLD CUBAN

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

LYNCHBURG LEMONADE

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

VIEUX CARRÉ

Buffalo Trace Bourbon, Larsen V.S. Cognac, Antica Formula Vermouth and Bitters – 190kr

FOR APPLES SAKE

Larsen V.S. Cognac, Hatsukame Tokubetsu Sake, Jus de Pomme and Lemon Juice – 190kr

BEER

PILSNER URQUELL – 95kr

DEMORY PARIS IPA – 120kr

GW'S PILSNER – 95kr

HITACHINO RED RICE ALE – 130kr

LA CHOUFFE BLOND – 105kr



CHAMPAGNE

SA BILLECART-SALMON LE RÉSERVE
40% Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay – 260 / 1300kr

SA LABRUYÈRE PROLOGUE
62% Pinot Noir, 38% Chardonnay – 280 / 1400kr

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

2020 HUGEL RIESLING ESTATE
100% Riesling – 290 / 1300kr

2022 WILLIAM FEVRE CHABLIS 1ER CRU
100% Chardonnay – 425 / 1700kr

RED WINES

2020 TERRE DI SAN LEONARDO
50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot 10% Carmenère – 210 / 840kr

2023 LE SERRE NUOVE DELL' ORNELLAIA
44% Merlot, 37% Cab. Sauvignon, 11% Cab. Franc, 8% Petit Verdot – 450 / 1800kr

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

