



I huset på Norra Storgatan 9 har det sedan 1700-talet varit ständig aktivitet. Här har borgmästare bott och verkat, kungar och prinsessor sovit över och konsulter bryggt punsch i källaren. Sedan 2010 huserar Madame Moustache i de anrika lokalerna.

Före maten

Nicolas Feuillatte – Champagne – Frankrike
99 kr / 499 kr

Phillipe Deval – Brut – cremant - Frankrike
85 kr / 345 kr

Gris Blanc – Rosé – Frankrike
79 kr / 325 kr

French 75 – gin – socker – citron – mousserande vin
121 kr

Dry Martini – gin – torr vermouth – citron
121 kr

Pastis - Frankrike
72 kr / 4cl

Alkoholfri drink
65 kr

Hemmarostade nötter/mandlar
30 kr

Oliver/cornichoner
35 kr

Chips
35 kr

Fatöl

Bryggmästarens pilsner
Sverige – lager
55 kr / 69 kr

Zlatopramen
Tjeckien – lager
64 kr / 77 kr

Bron IPA
Sverige – IPA
65 kr / 79 kr

Snacks

Svenska kantareller
med västerbottenkräm, potatiscips och
krasse
65 kr

Gratinerat ostron
chevre och syltad citron och mignonette
55 kr

Tryffelpotatis
havskräftsballotine, skaldjursemulsion och
riven tryffel
75 kr

Pepparsotad entrecôte
kapris, parmesan, persilja, pinjenötter
65 kr

Vita viner

Château Argedens
Frankrike – Bordeaux – Semillon – Sauvignon blanc
145 kr / 480 kr

Chablis Premier Cru Fourchaume
Frankrike – Chablis – Chardonnay
199 kr / 750 kr

Muscadet Sèvre et Maine
Frankrike – Loire – Muscadet
79 kr / 325 kr

Petit Clos
Nya Zeeland – Marlborough – Sauvignon blanc
120 kr / 425 kr

Lignum Blanc
Spanien – Penedés – Chardonnay – Sauvignon blanc
125 kr / 450 kr

Hessenstein Prinz von Hessen
Tyskland – Rheingau – Riesling
99 kr / 395 kr

För fler vita viner, se vinlista.



Förätter

Löjrom från Mälaren

med potatisgalette, västerbottenkräm,
picklad citron, rödlök och örter

165 kr

jordärtskockssoppa

rökt jordärtskocka, porchetta på gris och
rostad bovete

145 kr

Polenta

tomatchips, zucchini och rostad vitlök

105 kr

Plaque de cuillette

franska charkturier, oliver, cornichoner, ostar,
mandel och knäckebröd

145 kr

Madame rekommenderar

Laherte Frères – Blanc de blancs - Naturvin

Frankrike – champagne

190 kr / 750 kr

Paul Blanck

Frankrike – Alsace – pinot gris

145 kr / 540 kr

Råå session IPA

Sverige – Helsingborg – IPA

75 kr

Gérard Bertrand Château L'Hospitalet

Frankrike – Languedoc-Roussillon – grenache – syrah –
mourvèrde

148 kr / 465 kr

Barnmeny

Köttbullar med potatis, gräddsås och lingon

95 kr

Röda viner

Château Mont-Redon – Châteauneuf-du-Pape

Frankrike – Rhône – grenache – syrah – mourvèdre –
cinsault

175 kr / 620 kr

Delas – Crozes Hermitage Les Launes

Frankrike – Rhône – syrah

135 kr / 450 kr

Château Courac Laudun

Frankrike – Côtes Rhône – grenache – syrah – mourvèdre

79 kr / 325 kr

Pago de los Capellanes Tinto Crianza

Spanien – Ribera del Duero – tempranillo

155 kr / 585 kr

Valpolicella DOC Superiore Ripasso

Italien – Valpolicella – corvina – rondinella – molinara

135 kr / 599 kr

För fler röda viner, se vinlista.

Varmrätter

Smörstekt piggvar

spenatpasta, gulbetor, svartkål och vitvinsås

265 kr

Risotto (surf and turf)

hummer, kalvbräsa, rotfrukter, parmesan,
brynt smör och dill

295 kr

Hemmagjord pasta

gratinerad caneloni, jordärtskocka, äpple,
parmesan och rostade hasselnötter

215 kr

Entrecôte (270 gram)

med vitlökskrutonger, gremolata,
jordärtskocksgratäng, rökt mörsmör, svamp
och portvinsås

295 kr

Boeuf Bourguignon

med potatismos och picklad rödlök

199 kr

Tillbehör

Pommes 45 kr

Grönsallad 45 kr



Efterrätter

Choklad och kaffekaka

med smörkräm, kokossorbet, salt karamell
och rostad kokos
65 kr

Äppleglass

med krusbärsmarmelad, mördegskaka,
hasselnötter och brynt smör
65 kr

Körsbärsparfait

med maränger, mandelflarn och halloncurd
65 kr

Lakrits

lakritsglass, syltad citron, mousse
stjärnanisnougatine
65 kr

Petit four

20 kr

Ostar med tillbehör

75 kr

Urval av våra flasköl

1664 Kronenbourg

75 kr

1664 Kronenbourg blanc

75 kr

San Miguel (glutenfri)

75 kr

Peroni

80 kr

Råå lager

75 kr

Råå IPA

75 kr

Titan IPA

80 kr

König Ludwig (veteöl)

85 kr

Dugges Tropic Thunder (suröl)

80 kr

Cocktails

Cosmopolitan

vodka, Cointreau, lime, socker, tranbärsjuice
121 kr

Tom Collins

gin, socker, citron, äggvita, soda
121 kr

Lynchburg Lemonade

Jack Daniel's, Cointreau, citron, äggvita, sprite
121 kr

Daiquiri

rom, lime, socker
121 kr

Corpse reviver 2

gin, Cointreau, Lillet Blanc, socker, citron, pastis
121 kr

Champ-Élysées

grön Chartreuse, cognac, socker, citron, apelsin
121 kr

Madames Aviation

gin, Luxardo, viol, citron, socker, äggvita, kanderad viol

Hendrick's

Hendrick's, tonic, gurka, svartpeppar
121 kr

Alkoholfritt

Husets vin rött/vitt

45 kr

Öl (lager)

45 kr

Alkoholfri drink

65 kr

Läsk/kolsyrat vatten

30 kr

Vid allergi, prata med din servitör så gör vi allt för att anpassa måltiden.