



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  
105 kr / 499 kr

**Phillipe Deval** – Brut – cremant - Frankrike  
89 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

### Fatöl

**Bryggmästarens pilsner**  
Sverige – lager  
55 kr / 70 kr

**Zlatopramen**  
Tjeckien – lager  
64 kr / 79 kr

**Bron IPA**  
Sverige – IPA  
65 kr / 79 kr

**Murphy's irish stout**  
Irland – Stout  
85 kr

### Snacks

**Hummerbisque**  
med skaldjursballoutine och dill  
65 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

**Picpoul de Pinet Gérard Bertano**  
Frankrike – Languedoc – Picpoul  
79 kr / 325 kr

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

**Lignum Blanc**  
Spanien – Pendés – Chardonnay – Sauvignon blanc  
125 kr / 450 kr

**Trimbach**  
Frankrike – Alsace – Riesling  
130 kr / 499 kr

För fler vita viner, se vinlista.



### Förätter

#### Löjrom från Mälaren

med surdegsbröd, syltad citron,  
kronhillsmajonnäs och gräslök

**165 kr**

#### Kalvbräss

med gnocchi, svamp och tryffel

**145 kr**

#### Jordärtskockssoppa

rökt jordärtskocka, rostad bovete och äpple

**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**

#### Delas Côtes-du-Ventoux

Frankrike – Rhône – grenache – syrah

**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

#### Röding

variation på kål, rökt sidfläsk och beurre  
blanc

**265 kr**

#### Oxfile

bordelaisesås, kantarelltortellini och  
säsongens svamp

**295 kr**

#### Hemmagjord pasta

krämig pasta, svamp, tryffel, olivolja och  
parmesan

**215 kr**

#### Boeuf Bourguignon

med potatismos och picklad rödlök

**199 kr**

#### Tillbehör

**Pommes 45 kr**

**Grönsallad 45 kr**



### Efterrätter

#### Chokladganache

med kokosorbet och kaffekaramell

65 kr

#### Äpplekaka

på skånska äpplen mandelmaränger,  
vaniljänglaise

65 kr

#### Körsbärsparfait

med maränger, mandelflarn och halloncurd

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

### Alkoholritt

#### Husets vin rött/vitt

45 kr

#### Öl (lager)

45 kr

#### Alkoholfri drink

65 kr

#### Läsk/kolsyrat vatten

35 kr

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