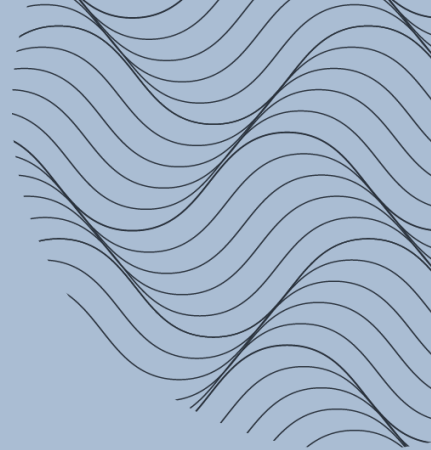


NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH



ENTRÉES

Velouté châtaigne & potiron	7,00€
Rillettes de saumons, toasts & chantilly citronnée (à partager pour 2)	13,50€
Pâté à la bière Black IPA, pickles & pains maison (à partager pour 2)	11,80€
Conserve maison de harengs marinés au choix, smør & brød	10,80€
Trilogie de saumons maison (fumé, gravlax & rillettes)	14,50€

PLATS DU JOUR

Kalops de bœuf
flan de carotte, rösti
& espuma de lard.
17,50€

Risotto au saumon fumé
jus de betterave rouge
& chips de pomme granny.
17,50€

Smorrebrod végétarien
crème moutarde, pommes
vapeur & pickles de légumes.
17,50€

LES INCONTOURNABLES DE LA SAISON

Boulettes de viande suédoises,
chou rouge aux pommes, airelles & pommes grenaille.
17,50€

Pavé de saumon
sauce citronnée fumée, riz noir & légumes de saison glacés.
17,50€

Burger végétal
galettes de pommes de terre, coleslaw & ketchup d'airelles.
17,50€

NJÖRD

BLOWN FROM THE NORTH

DESSERTS

Cheesecakes (fruit de la passion / caramel beurre salé / framboise)	4,50€
Mousse chocolat au Daim	4,50€
Gourmand vanille fraise & rhubarbe	4,50€
Tiramisu aérien poire & Speculoos	4,50€

PÂTISSERIES & GATEAUX

Havreflarn noir	1,50€
Havreflarn blanc	1,50€
Cookie aux éclats de chocolat & graines de tournesol	2,50€
Cookie au chocolat blanc & cranberries	2,50€
Cake scandinave (citron & myrtilles sauvages)	3,50€
Eplekake (gâteau norvégien aux pommes)	3,50€
Carrot cake	3,50€
Kanelbullar classique (à déguster chaud !)	3,20€
Kanelbullar pistache (à déguster chaud !)	3,20€
Kanelbullar framboise (à déguster chaud !)	3,20€
Brownie chocolat noir & pékans caramélisées	3,50€