




Skärgården

MOT SUÉDOIS — Signifiant archipel, le Skärgården est un lieu de rassemblement et de ravitaillement, un endroit où il fait bon se retrouver pour manger une bouchée et se désaltérer avant de reprendre le chemin de la détente.

À GRIGNOTER

MÉLANGE DE NOIX CARAMÉLISÉES À L'ÉRABLE ET AU PIMENT GORRIA 6,5   

ASSORTIMENT DE SAUCISSES GRILLÉES 14   

Moutarde de caméline • Ketchup de cassis

FROMAGE STRACCIATELLA 15  

Focaccia grillée • Huile d'herbes • Légumes de saison rôtis au four à bois

TAPENADE DE CAROTTES, POIVRONS GRILLÉS ET PIMENT GORRIA 13   

Focaccia grillée • Pikliz de légumes d'été • Tournesol • Huile de caméline torréfiée



Sans arachides



Sans noix



Sans gluten



Végétalien



Végétarien



Sans lactose

SVP VEUILLEZ MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

N'hésitez pas à nous demander de modifier votre plat
pour qu'il convienne à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires.

Par souci environnemental, la vaisselle utilisée est compostable.

PLATS

GUÉDILLE DE CREVETTES NORDIQUES 19

Pikliz de légumes d'été • Relish de baies d'argousier

Servie avec verdure et vinaigrette du moment

« BURGER » DE BISON DE LA FERME GRAND DUC 21



Cheddar fumé • Mayonnaise au bourbon et au cèdre • Concombres marinés • Tomate ancestrale • Laitue

Servi avec verdure et vinaigrette du moment

Pain sans gluten disponible sur demande 

SALADE DE RADIS, CONCOMBRES ET FROMAGE GRILLÉ 18

Gaspatcho du moment • Oignons marinés • Vinaigrette à la rhubarbe et à l'estragon

Version végétalienne disponible avec feta de tofu  

PAIN POLAIRE CUIT AU FOUR À BOIS 20

Maquereau fumé « maison » • Courgette • Crème fraîche • Herbes du jardin



Sans arachides



Sans noix



Sans gluten



Végétalien



Végétarien



Sans lactose








SVP VEUILLEZ MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

N'hésitez pas à nous demander de modifier votre plat
pour qu'il convienne à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires.

Par souci environnemental, la vaisselle utilisée est compostable.

DESSERT

PALETAS (SUCETTE GLACÉE) 9

Rhubarbe • Fraises • Fleurs sauvages et chocolat blanc   
Mélilot • Caramel d'argousier • Chocolat noir    

BOISSONS

KOMBUCHA LAO 6,5

JUS DOSE 6

COCKTAIL SANS ALCOOL DU MOMENT

Varie selon l'inspiration du moment



Sans arachides



Sans noix



Sans gluten



Végétalien



Végétarien



Sans lactose

SVP VEUILLEZ MENTIONNER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À VOTRE SERVEUR

N'hésitez pas à nous demander de modifier votre plat
pour qu'il convienne à vos allergies, intolérances ou habitudes alimentaires.

Par souci environnemental, la vaisselle utilisée est compostable.

VINS BLANCS

SAUVIGNON BLANC 15/72

Le Petit Lieu-Dit, Baudry-Dutour, France, Loire, Raisonnée

CHARDONNAY/PECORINO/PASSERINA/UGNI BLANC 14/66

Falerio, Saladini Pilastri, Italie, Marche, Bio

FRONTENAC BLANC/FRONTENAC GRIS 13/62

Ribambelle, Domaine du Cap, Canada, Québec

VIN ROUGE

PINOT NOIR 15/72

Magellan, Nos vins du Sud, France, Languedoc, Bio

ROSÉ ET VIN ORANGE

MARÉCHAL FOCH/LOUISE SWENSON/PINOT NOIR 14/66

Rosé, ValBrome, Canada, Québec

WELSCHRIESLING/TRAMINER/PINOT GRIS 16/78

Mulatschak, Meinklang, Autriche, Burgenland, Nature

BULLES

GLERA 13/62

Fanò Asolo, Astoria, Italie, Vénétie, Bio

Tous les vins offerts dans les restaurants du Strøm sont issus d'importation privée. Fidèle à ses valeurs, le Strøm privilégie des vins et alcools dont la production se fait dans le respect de la nature (biologiques, biodynamiques, nature, de culture raisonnée).

COCKTAILS

JARDINIER 15

Bloody Caesar au whisky • Jus de légumes d'été fumés • Haricots épicés

GRØN 14

Gin • Jus vert • Tonic au yuzu • Thé des bois

MELBA 15

Liqueur de thé du Labrador • Rhum épicé • Pêches et thé du Labrador

TROPISK 15

Margarita à l'argousier • Téquila • Liqueur d'orange • Piment gorria

IRIS 14

Vodka • Cordial camerise et lavande • Tonic à la fleur de sureau

BIÈRES ET CIDRES

L'offre et les prix varient selon l'inspiration du moment

Tous les vins offerts dans les restaurants du Strøm sont issus d'importation privée. Fidèle à ses valeurs, le Strøm privilégie des vins et alcools dont la production se fait dans le respect de la nature (biologiques, biodynamiques, nature, de culture raisonnée).