



DÉGUSTATIONS

Trois verres	395 kr
Cinque verres	650 kr
Avec un petite plateau de fromages et charcuteries.	
Dégustation prestige	999 kr
Une sélection de cinq champagnes de luxe. Plateau de fromages et charcuterie inclus.	

SNACKS

Levain avec accessoires	79 kr
Avec trempette à la ciboulette et huile d'olive.	
Chips et trempette	65 kr
Avec aïoli à la ciboulette.	
Noix confites	59 kr
Pop-corn à la truffe	79 kr
Huile de truffe et parmesan.	
Chips de œufs de corégone	149 kr
Bjärechips, œufs de corégone, oignon rouge mariné, crème fraîche et aneth.	

ENTRÉES

Un huitre	35 kr
Trois huitres	139 kr
Avec mousse d'oignons rouges, huile de cresson, œufs de corégone, oignons rouges marinés et ciboulette.	
Crevettes et autres...	189 kr
Pommes de terre fraîches, concombre, crème sure et aneth, œufs de corégone.	
Pulled duck	189 kr
Confit de canard sur papier de riz frit. Servi avec oignon rouge mariné, mayonnaise sriracha, graines de sésame et ciboulette.	
Toast aux œufs de corégone	179 kr
Crème de cheddar, oignon rouge mariné, crème fraîche et aneth.	

PLATS PRINCIPAUX

Salade de crevettes	219 kr
Crevettes, tomates cerises, oignons rouges marinés, asperges vertes, œufs, radis, aïoli à la ciboulette, pain au levain.	
Pasta aux champignons et truffes	229 kr
Fettuccine, pleurote en huitre, portabello. Garni de cheddar vieilli et de chips Serrano.	
Bubble-dogs – Sashi (boeuf)	119 kr
Choisissez entre trois garnitures: 1. Crevettes, mayonnaise, aneth. 2. Aïoli à la ciboulette, radis, cresson. 3. Mayonnaise à la truffes, artichaut de Jérusalem frites, cresson.	

En cas d'allergies ou d'autres questions - contactez l'un des membres du personnel et nous vous aiderons!



TARTE FLAMBÉE

Escargot	185 kr
Escargots frits à l'ail et persil frais.	
Éponge	169 kr
Pleurote en huître, portobello, mayonnaise à la truffe, ail et cheddar vieilli.	
Asperges et chèvre	179 kr
Asperges vertes, chèvre, jambon serrano et le miel.	
Tomates semi-séchées	169 kr
Tomates mi-séchées, jambon serrano, ail, parmesan fraîchement râpé.	
Confit de canard	189 kr
Confit de canard, pleurote en huître, asperges vertes et mayonnaise à la truffe.	

AUTRE

Des fromages et charcuteries	
Choix du chef	
1-2 personnes	219 kr
2-4 personnes	319 kr
Chocolat	25 kr
Lakrits	25 kr

DESSERTS

Rêve de fraise	129 kr
Crème au chocolat blanc, fraises et rhubarbe marinées au champagne, chocolat blanc torréfié, mousse de sureau.	
Truffes au chocolat	59 kr
Demandez la saveur de la semaine!	
Crème Brûlée	99 kr
Toujours à la première place...	

NOTRE HISTOIRE

A Little Party a ouvert ses portes en 2015 en tant que spin-off de Svensk Champagneimport. Nous sommes très fiers de pouvoir proposer à nos clients la plus grande sélection de champagne au verre au monde (la seconde se trouve dans l'Oregon aux USA)! Une carte gastronomique bien composée et agréable au top, fait qu'une soirée ici s'éternise facilement...

*Bienvenue chez nous!
Magnus Fritzell avec le personnel*

"Le champagne - si vous cherchez la vérité - vaut mieux qu'un détecteur de mensonges" Graham Greene