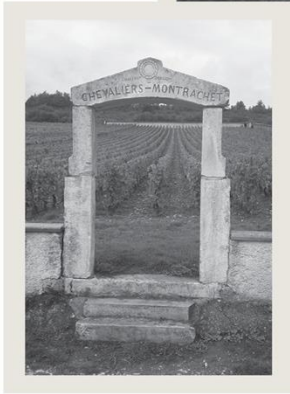


Bienvenue

Vi ønsker deg velkommen til oss her på Le Benjamin Bar & Bistro. En uformell Fransk bistro som vektlegger lun atmosfære, autentisk Fransk mat laget fra grunnen av med gode råvarer, spennende og varierte viner - både i glass og på flaske. Og ikke minst et rikholdig utvalg av Franske oster.



Bistroen er et resultat av våre mangeårige inspirasjonsturer og opphold i Frankrike, både korte og lange over det vidstrakte land som vi er så glade i.

Forkortelser for allergener

Melk	Lactose	L
Hvete	Blé	H
Skalldyr	Celeri	C
Sennep	Moutarde	SE
Bløtdyr	Mollusque	B
Egg	Oeuf	E
Mandler	Amandes	MA
Sulfit	Dioxide de Soufre	SU
Lupin	Lupin	LU
Pistasj	Pistache	P
Hasselnøtter	Noisettes	HA
Valnøtter	Noix	V
Soya	Soja	SO

Selv om rettene inneholder allergener kan de fleste også lages uten, så gi oss gjerne beskjed om du ønsker å få tilpasset rettene.

Bon Appétit!

Menu du jour
Dagens meny 3 retter 495,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>	130,-
Moules gratinées au cidre et pommes <i>Gratinerte blåskjell med cider og eple</i> * B, L, H	135,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Østers naturelle pris pr stk</i> * B	38,-
Terrine de foies de canard et jarret de porc, salade frisée et prunes <i>Terrine av andelever og svineknokke med frissésalat og plommer</i> * H, L	150,-
Tartare de boeuf- haché au couteau, préparé ou naturel <i>Biff tartar - kuttet for hånd, blandet eller klassisk</i> * E, SE	145,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois et Comté <i>Tarte Flambée med skogsopp og Comté</i> * H, L	148,-
Tarte Flambée à notre façon au Merguez et piment vert <i>Tarte Flambée med Merguezpølse og grønn chili</i> * H, L	148,-
Poulpe gillée et crème de pommes de terre, poivrons fumés <i>Grillet blekksprut med potetkrem og røkt paprika</i> * B, L, H	140,-
Tarte aux tomates, fromage blanc et thym <i>Tomatterte med ferskost og timian</i> * H, L	130,-
Sardines frites, mayonnaise au safran <i>Friterte sardiner servert med safranmajones</i> * E, H, SE	135,-
Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, cornichons, rillettes, olives et toasts <i>Spekeskinke, terrine av svineknokke og andelever, kyllingrillette, cornichons oliven og toast</i> * SU, H (for 1-2 pers)	196,-

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>	270,-
Entrecôte grillée, pommes de terre nouvelles et beurre tomate <i>Grillet entrecôte med nypotet og tomatsmør * L, SE, C</i>	295,-
Pigeon sauvage, choux nouveau, cerises et pistaches <i>Glasert skogsdue med nykål, moreller og pistasjer* L, P, C</i>	315,-
Choux fleur grillé, crumbel aux herbes et sauce Comté <i>Grillet blomkål med urtecrumbel og Comtésaus * L, H</i>	185,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>	270,-
Bar entier au four, haricots frais et hollandaise aux chanterelles <i>Hel ovnsbakt havabbor med ferske bønner og kantarellhollandaise * L, E, SE</i>	310,-
Flétan grillé, petit pois, lard et jus à l'ail <i>Grillet kveite med ferske erter, lardo og hvitløksjy * L, C</i>	295,-
Pâtes faites maison aux palourdes, ail et persil, chili <i>Hjemmelaget pasta med vongoleskjell , hvitløk, persille og chili</i>	265,-

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Brochette de Poulet frit, croquettes et carottes 85,-
*Fritert kyllingspyd med potetcroquettes og gulrot * H, L, E, SE*

Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes 70,-
*Fiskelollipop med majones, sitron og potetcroquettes * E, H, SE*

Tarte Flambée, jambon et Gruyère 65,-
*Tarte Flambée med skinke og ost * L, H*

Glace igloo et Lego en chocolat, framboises 70,-
*Is-iglo med Lego sjokolade og bringebær * L, E*

Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego 25,-
Legosaftis med jordbærsmak



Desserts - Desserter

Dessert du jour <i>Dagens dessert</i>	115,-
Madeleines, groseilles à maquereau, Chantilly et chocolat Valrhona <i>Nystekte Madeleines med stikkelsbærkrem og Valrhona sjokolade * E, H, L</i>	120,-
4 Petits fours <i>4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA</i>	75,-
Soufflé au chocolat noir, sauce toffee et glace pistache <i>Sjokoladesouffle med toffeesaus og pistasjis * E, L, P</i>	135,-
Glace myrtilles maison et myrtilles fraiches <i>Hjemmelaget blåbæris med ferske blåbær * L,E</i>	85,-
Sorbet au chocolat <i>Sjokoladesorbet</i>	80,-

Les fromages - Ost

Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour <i>Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg * L</i>	55,-
Petit plateau de fromages <i>Liten osteplatte * L</i>	165,-
Plateau de fromages pour 2 pers <i>Osteplatte for 2 pers * L</i>	298,-
Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) <i>Ovnsbakt hel Camembert flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple * H, L</i>	215,-