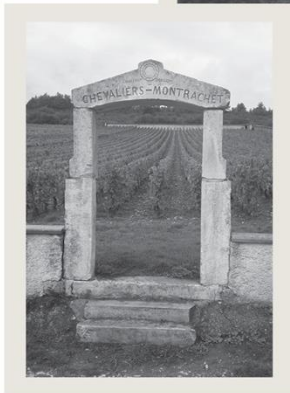


Bienvenue

We welcome you to us here at Le Benjamin Bar & Bistro. An informal French bistro that emphasizes a mild atmosphere, authentic French food made from scratch with good ingredients and exciting and varied wines - both in glass and in bottles. And not least a rich selection of French cheeses.



designart



Le Benjamin Bar & Bistro is a result of our many years of inspiring travels in France. Both shorter and longer stays over the vast country we are so infatuated with.



Short for Allergens

Milk	Lactose	L
Wheat	Blé	H
Shellfish	Crustacé	S
Celeriac	Celeri	C
Mustard	Moutarde	SE
Moulluscs	Mollusque	B
Egg	Oeuf	E
Almonds	Amandes	MA
Sulfits	Dioxi de Soufre	SU
Lupin	Lupin	LU
Pistachios	Pistache	P
Hazelnuts	Noisettes	HA
Walnuts	Noix	V
Soya	Soja	SO

Even though the different dishes contains some of these allergenes it is possible to make them without, please inform our staff about your allergies.

Bon Appétit!

Menu du jour
Today's menu, 3 courses 495
See blackboard

Entrées - starters

Entrée du jour <i>Today's starter</i>	130,-
Moules gratinées, tomates et ail <i>Mussels au gratin with tomato and garlic * B, L, H</i>	138,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Oysters natural, price per piece * B</i>	38,-
Brioche grillée, oeuf poché et cèpes crévés <i>Grilled brioche, poached egg and cream of cèpes * L, H, E</i>	135,-
Tartare de boeuf- haché au couteau, préparé ou naturel <i>Hand cut steak tartar served classic or prepared * E, SE</i>	145,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois et Comté <i>Tarte Flambée with mushrooms and Comté * H, L</i>	150,-
Tarte Flambée à notre façon, lard fumé et piments vert et Gruyère <i>Tarte Flambée with bacon, green chili and Gruyère * H, L</i>	148,-
Escargots au vin rouge et moutarde, persil et croustons à l'ail <i>Snails in red wine with Dijon mustard, parsley and garlic croustons * B, L, H, SE</i>	140,-
Salade d'automne et ris de veau, foies de poulet et cassis <i>Autumn salad with sweetbread of veal, chicken liver and black currants * L</i>	145,-
Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, cornichons, rillettes, olives et toasts <i>Charcuterie; Bayonne ham, terrine of pork shoulder and foie gras, chicken rilette, cornichons olives and toasts * H, SU (for 1-2 persons)</i>	196,-

Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>	280,-
Entrecôte grille, moelle, endives et jus au poivre <i>Grilled entrecôte with bone marrow, chicory and pepper sauce * C, L, SE</i>	295,-
Pigeon accompagné de châtaignes,, jus anise et purée de pommes de terre aux truffes <i>French pigeon served with chestnuts, anise gravy and truffle potatoe purée * L, C</i>	315,-
Jarret de porc fume, céleri crème, sarrasin et prunes <i>Smoked pork shank, creamed celery, buck wheat and plums * L, C</i>	265,-
Fondue Savoyarde accompagnée de jambon cru, croutons et salad <i>Cheese fondue "Savoyarde" served with cured ham, croutons and salad</i>	280,-
	Minimum 2 persons price pr pers * L, H, SU, C
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>	280,-
Oignons en croûte de sel, topinambours, chou vert et truffe noire <i>Saltbaked onion with Jerusalem artichoke, kale and black truffle * L</i>	215,-
Bar entier au four, haricots frais et hollandaise au safran <i>Whole baked sea bass with fresh beans and saffron hollandaise * L, E, SE</i>	310,-

Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Brochette de Poulet frit, croquettes et carottes <i>Deep fried chicken skewer, potatoe croquettes and carrots * L, E, H, SE</i>	85,-
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes <i>Fish lollipop, lemon, mayonnaise and potatoe croquettes * E, H, SE, L</i>	70,-
Tarte Flambée, jambon et Gruyère <i>Tarte Flambée with ham and cheese * H, L</i>	65,-
Glace igloo et Lego en chocolat, framboises <i>Ice cream Igloo with Lego chocolate * L, E</i>	70,-
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego <i>Iced Lego lolly with Strawberry flavor</i>	30,-



Desserts

Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	115,-
Madelaines, groseilles à maquereau , Chantilly et chocolat Valrhona <i>Freshly baked Madeleines with gooseberry cream and Valrhona chocolate * H, E, L</i>	110,-
4 Petits fours maison <i>4 types of petit fours * MA, L, H, E, P, HA</i>	80,-
Soufflé au chocolat noir, sauce toffee et glace aux noix <i>Chocolate souffle with toffee sauce and walnut ice cream * L, E, V</i>	135,-
Glace aux framboises arctique, caramel beurre salé <i>Home made cloud berry ice cream with salted caramel * L, E,</i>	85,-
Sorbet au chocolat, coupeaux de chocolat et sirop de cacao <i>Chocolate sorbet with grated chocolate and cocoa syrup</i>	80,-

Les fromages - Cheeses

Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour <i>Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter * L</i>	58,-
Petit plateau de fromages <i>Small cheese plate * L</i>	165,-
Plateau de fromages pour 2 pers <i>Cheese plate for 2 persons * L</i>	298,-
Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) <i>Calvados flamed Camembert, pickled pears and apple * H, L</i>	215,-