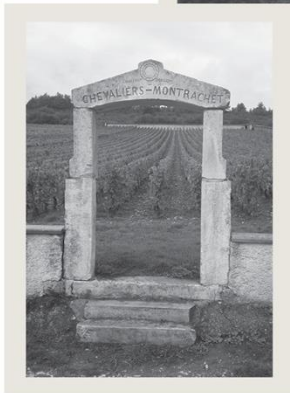


Bienvenue

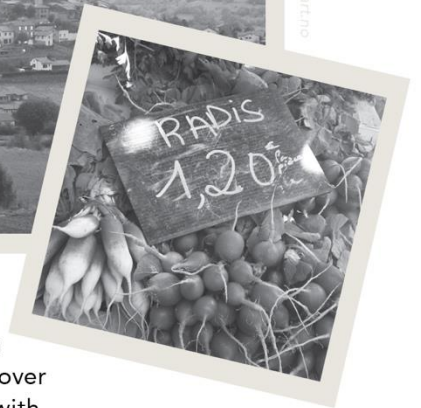
We welcome you to us here at Le Benjamin Bar & Bistro. An informal French bistro that emphasizes a mild atmosphere, authentic French food made from scratch with good ingredients and exciting and varied wines - both in glass and in bottles. And not least a rich selection of French cheeses.



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
Fish	Poisson	F

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 525,-
See blackboard

Entrées - starters

Entrée du jour <i>Today's starter</i>	138,-
Crabe royale poché, courgettes, ciboulette et pistaches <i>Poached king crab, zucchini, chives and pistachios * P, E, S</i>	185,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Oysters natural, price per piece * B</i>	38,-
Moules gratinées, pastis et fenouil <i>Mussels au gratin, pastis and fennel * B, L, H,</i>	155,-
Tarte Flambée à notre façon aux courgettes, fromage de chèvre et piments d'Espelette <i>Tarte Flambée with zucchini, goat cheese and Espelette chili * H, L</i>	145,-
Tarte Flambée à notre façon, lard fumé, oignonst et Gruyère <i>Tarte Flambée with bacon, onions and Gruyère cheese * H, L</i>	148,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé <i>Hand cut steak tartar prepared with capers, horseradish, beetroot, onions, mayonnaise and Tabasco * E, SE</i>	152,-
Asperges vertes de Provence, vinaigrette moutardée tiède <i>Green Provence asparagus served with mustard vinaigrette * SE</i>	155,-
Charcuterie; Saucisson, jambon cru, cornichons, croquette jambon et Comté, olives <i>Charcuterie; Dry pork sausage, Bayonne ham, croquettes of ham and Comté, cornichons and olives (for 1-2 persons) * H, SU, L, E</i>	198,-

Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>	290,-
Entrecôte grillée, salade romaine, oignons croustillants et beurre estragon <i>Grilled entrecôte with romaine lettuce, crispy onions and tarragon butter</i> * C, L	305,-
Ris de veau et légumes printaniers, sauce aux morilles <i>Milk-fed veal sweetbread, spring vegetables and creamy morel sauce</i> * L	295,-
Carré de porc, gratin de macaronis et Hollandaise au cresson <i>Rack of pork, macaroni au gratin and watercress hollandaise</i> * L, E, H	285,-
Céleri cuit au beurre, pignons torréfiés, gnocchis et Ossau Iraty <i>Pan roasted celery, roasted kernels, gnocchi and Ossau Iraty</i> * L, E, H, C	225,-
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>	290,-
Turbot, salade d'asperges et endives, sauce ciboulette <i>Turbot, chicory and asparagus salad, chive sauce</i> * L, H	325,-
Pâtes faites maison aux palourdes, ail, persil et chili <i>Home made pasta with clams, parsley, garlic and chili</i> * L; H, B, E	275,-

Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Brochette de Poulet frit, croquettes et carottes 85,-
*Deep fried chicken skewer, potatoe croquettes and carrots * L, E, H, SE*

Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes 70,-
*Fish lollipop, lemon, mayonnaise and potatoe croquettes * E, H, SE, L*

Gratin de macaronis 75,-
*Macaroni au gratin * H, L, E*

Glace igloo et Lego en chocolat, framboises 70,-
*Ice cream Igloo with Lego chocolate * L, E*

Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego 30,-
Iced Lego lolly with Strawberry flavor



Desserts

Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	115,-
Madeleines, compotes de rhubarb, crème Chantilly et chocolat Valrhona <i>Madeleines served with rhubarb compote, cream Chantilly and Valrhona chocolate * H, E, L</i>	125,-
4 Petits fours maison <i>4 types of petit fours * MA, L, H, E, P, HA</i>	80,-
Moelleux au chocolat, chocolat blanc caramémisé, caramel au whisky et glace au miel <i>Soft, warm chocolate cake, caramelized white chocolate, whisky caramel and honey ice cream</i> <i>* E, H, L</i>	pour 2 pers 235,- <i>for 2 persons</i>
Glace à la rhuabarb maison, fudge à la réglisse <i>Homemade rhubarb ice cream and liquorice fudge * L, E</i>	85,-

Les fromages - Cheeses

Nos fromages affinés par Hervé Mons (MOF, Meilleur ouvrier de France)

Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour <i>Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter * L</i>	62,-
Asiette de fromages <i>Small cheese plate * L</i>	168,-
Asiette 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 apples * H, L</i>	220,-