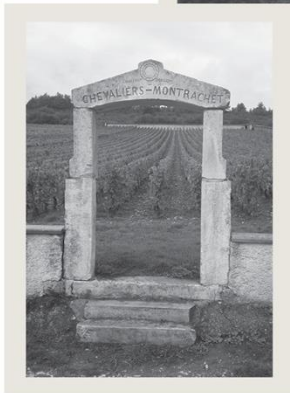


# Bienvenue

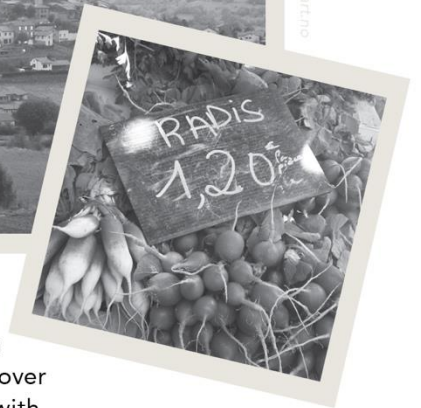
We welcome you to us here at Le Benjamin Bar & Bistro. An informal French bistro that emphasizes a mild atmosphere, authentic French food made from scratch with good ingredients and exciting and varied wines - both in glass and in bottles. And not least a rich selection of French cheeses.



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 565,-**  
**See blackboard**

**Entrées - starters**

Entrée du jour <i>Today's starter</i>	145,-
Crabe royal frit, pomelos, poivre noir et moutarde <i>Crispy fried king crab, pomelo, black pepper and mustard</i> * SE, H, E	185,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Oysters natural, price per piece</i> * B	38,-
Sardines grillée, persillé, huile d'olive et citron <i>Grilled sardines with parsley, olive oil and lemon</i>	120,-
Tarte Flambée à notre façon au Merguez et piment vert <i>Tarte Flambée with Merquez sausage and green chillies</i> * H, L	158,-
Tarte Flambée à notre façon aux courgettes, fromage de chèvre et olives <i>Tarte Flambée with courgettes, chevre and olives</i> * H, L	152,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé <i>Hand cut steak tartar prepared with capers, horseradish, beetroot, onions, mayonnaise and Tabasco</i> * E, SE	165,-
Socca grillée, avocat et piment d' Espelette <i>Grilled socca with avocado and piment d' Espelette</i>	135,-
Terrine de foies de canards et jarret de porc, brioche et pommes <i>Terrine of duck liver and pork shank, brioche and apples</i> * H, E, L	149,-

## Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>	295,-
Entrecôte grillée, pommes Sarladaise, salade et sauce à l'Epoisses <i>Grilled entrecôte served with "pommes Sarladaise", fresh salad and Epoisses sauce * L, SE</i>	325,-
Pigeon sauvage de France, pastille aux abricots et canard confits, jus anisé <i>French wood pigeon, pastille with duck confit and apricots, anise jus * H, E, L</i>	345,-
Fondue Savoyarde accompagnée de croutons, jambon et salade (Min 2 pers) prix par pers <i>Cheese fondue served with croutons, ham and and salad (Min 2 pers) price pr pers</i> * L, SE, H	285,-
Tarte au céleris et morilles fraiche, truffes noires et sauce vin Jaune <i>Celeriac tarte with fresh morrels, black truffle and sauce vin Jaune * L, E, H</i>	225,-
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>	295,-
Bar entier grillé au fenouil, aubergines et fromage frais <i>Whole grilled sea bass, fennel and aubergine, fresh cheese * L</i>	310,-
Sole meunière, épinards et beurre aux amandes <i>Dover sole "meunière" spinach salad and almond brown butter * L, H, MA</i>	365,-

## Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Suprême de poulet croustillant, maïs, croquettes et jus de poulet <i>Pan fried chicken breast with sweetcorn, croquette potatoes and chicken gravy * L, E, H</i>	85,-
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes <i>Fish lollipop, lemon, mayonnaise and croquette potatoes * E, H, SE, L</i>	70,-
Tarte flambée au bacon et fromage <i>Tarte flambee with bacon and cheese * H, L</i>	70,-
Glace vanille, sablés tête de mort et sauce chocolat <i>Vanilla ice cream, skull biscuits and chocolate sauce * L, E, H</i>	50,-
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego <i>Lego popsicle with Strawberry flavor</i>	35,-



## Desserts

Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	125,-
Crêpes Suzette, service à table 15 min d'attente <i>Crêpes Suzette served with vanilla ice cream, flambée at the table- please allow 15 min preparation time</i> * H, L, E	185,-
4 Petits fours maison 4 types of petit fours * MA, L, H, E, P, HA	80,-
Soufflé au chocolat au lait, crème noix de coco et sauce chocolat- 15 min d'attente <i>Milk chocolat soufflé with coconut cream and dark chocolate sauce. 15 min preparation time</i> * L, E	145,-
Crème glacée maison nougatine, amandes et caramel au sherry <i>Home made nougatine ice cream with almonds and sherry caramel</i> * L, E, MA	85,-

## Les fromages - Cheeses

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

Fromage servi en part de 40g, demandez notre choix du jour <i>Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter about today's selection</i> * L	66,-
Assiette de fromages <i>Selection of ripe French cheeses</i> * L	175,-
Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) <i>Calvados flamed Camembert, pickled pears and apples</i> * H, L	220,-