

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.



FORKORTEELSE FOR ALLERGENER

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

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

Menu du jour 3 plats

DAGENS MENY 3 RETTER
SE TAVLE - KR. 495

Entrées et petits plats / Forretter og småretter

Entrée du jour Dagens forrett	130
Céleri râpé à la truffe, crème fraîche et pommes Revet selleri med trøffel, creme fraiche og eple * H, L	135
Soupe à l'oignon, oignons frits et mayonnaise aux cresson Gratinert løksuppe med løkringer og karsemajones * L, E, SE, H	120
Huitres naturelles prix par pcs, (Fines de Claires no 3) Østers naturelle pris pr stk * B	38
Soupe de crabe, fenouil et sarrasin Krabbesuppe med fenikkel og bokhvete * L, S	155
Tartare de boeuf- haché au couteau, préparé ou naturel Biff tartar - kuttet for hånd, blandet eller klassisk * E, SE	145
Tarte Flambée à notre façon aux champignons sauvages et truffes Tarte Flambée med skogsopp, Gruyère og sort trøffel * H, L	185
Tarte Flambée à notre façon au Comté, lard fumé et persil Tarte Flambée med Comté, bacon og persille * H, L	140
Os à moelle gratiné, persil, anchois et son toast Gratinert oksemarg med persille, ansjos og toast * H, C	135
Cœurs de canards, choux de Bruxelles, purée de pommes de terre truffées et crémée Andehjerter med rosenkål, potet- og trøffelkrem * L	145
Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, cornichons, rillettes, olives et toasts Spekeskinke, terrine av svineknokke og andelever, kyllingrillette, cornichons oliven og toast * SU, H (for 1-2 pers)	196

Plats frincipaux / Hovedretter

Plat du jour (viande) Dagens kjøtt	260
Entrecôte grillée, crème d'ail et sauce Bordelaise Grillet entrecôte med hvitløksskrem og Bordelaise saus * L, SE	295
Carré d'agneau grillé, ris croustillants et sauce moutarde Grillet lammecarré med sprøstekte brisler og sennepsaus * L, H, SE	315
Jarret de cochon fumé et glacé aux poivre, choux vapeurs Røkt svineknøke med dampet kål og pepperglace * L	265
Plat du jour (poisson) Dagens fisk	260
Limande pochée, pâtes fraîches maison et sauce caviar Posjert smørfløndre med hjemmelaget pasta og kaviarsaus * E, H, L, B	285
Langoustines façon du jour Sjøkrepser med dagens garnityr * S	Prix du jour dagens pris
Variation de pommes de terre et poireaux, Comté et truffes Mandelpotet med purreløk, Comté og sort truffel * L	215
Fondue Savoyarde accompagnée de croûtons, jambon et salade (min 2 pers) prix par pers Ostefondue "Savoyarde" serveres med skinke, krutonger og salat * L, H, SE	250

Pour les petits Chefs

(Meny for barna)

Brochette de Poulet frit, croquettes et mayonnaise Fritert kyllingspyd med potetcroquettes og majones * H, L, E, SE	85
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et pommes de terre Fiskelollipop med majones, sitron og stekte poteter * E, H, SE	70
Tarte Flambée, jambon et Gruyère Tarte Flambée med skinke og ost * L, H	65
Glace igloo et Lego en chocolat Is iglo med Lego sjokolade * H, L, E	70
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego Legosaftis med jordbærsmak	25

Desserts / Desserter

Dessert du jour Dagens dessert	115
Madeleines encore chaudes, crème chantilly et chocolat Valrhona Nystekte Madeleines serveres med pisket krem og Valrhona sjokolade * E, L, H	98
4 Petits fours 4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA	69
Soufflé au chocolat noir, sauce toffee et glace pistache Sjokoladesouffle med toffeesaus og pistasjis * E, L, H	135
Glace café maison, chocolat noir et caramel Hjemmelaget kaffeis med mørk sjokolade og karamell * E, L	70
Sorbet au chocolat Sjokoladesorbet	80

Les fromages / Ost

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