

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
H	Hvete
S	Skalldyr
C	Selleri
SE	Sennep
B	Bløtdyr
E	Egg
MA	Mandler
SU	Sulfit
LU	Lupin
P	Pistasj
HA	Hassel nøtter
V	Valnøtter

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. 465

Entrées et petits plats / Forretter og småretter

Entrée du jour Dagens forrett	127
Poulpe mariné, pommes de terre confite, oignon frits et sauce aux herbes Marinert blekksprut, confitert nypotet, fritert løk og urteolje *	140
Escargots cuits, moutarde à l'ancienne et son toast Bakte snegler med grov sennepsaus og toast * H, L, SE	135
Huitres naturelles prix par pcs, (Fines de Claires no 3) Østers naturelle pris pr stk	32
Salade de tomates, fraises, olives, croutons et glace moutarde Tomatsalat med jordbær, oliven, krutonger og sennepsis* L, E, SE, H	105
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 des bois et Gruyère Tarte Flambée med skogsopp og Gruyère * H, L	148
Tarte Flambée à notre façon au Gruyère, Merquez, piment vert et persil Tarte Flambée med Gruyère, Merquez pølse, grønn chili og persille * H, L	145
Sardines frits, mayonnaise aux huîtres et piment d'Espelette Friterte sardiner med østersmajones og piment d'Espelette * E, H, B, SE	138
Moules marinières au cidre, pommes et estragon Dampede blåskjell med cider, eple og estragon * L	105
Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, cornichons, rillettes, olives et toasts Spekeskinke, terrine av svineknøke og andelever, kyllingrillette, cornichons oliven og toast * SU, H (for 1-2 pers)	196

Plats frincipaux / Hovedretter

Plat du jour (viande) Dagens kjøtt	248
Entrecôte grillée, poivron et huile d' estragon Grillet entrecôte med syrlig paprika og estragonolje * SE, E, L	295
Pigeon, glacé au soja avec légumes de printemps et gnocchis Soyaglasert skogsdue med petit pois, neper og gnocchi * L, E, H, C	310
Brochette de Veau, foie et ris et choux grillé, Madère Kalvespyd med kalvelever og kalvebrissel, grillet kål og Madeira * L,	255
Plat du jour (poisson) Dagens fisk	248
Cabillaud grillé au choux fleur, aneth, chanterelle et sauce Riesling Brent torsk med blomkål, dill, sylta kantarell og Rieslingsaus * L	250
Bar cuit en croute de sel, légumes grillés, yaourt et Harissa Hel saltbakt havabbor med grillede grønnsaker, youghurt og Harissa * L, H	290
Crustacé du jour Dagens skjell eller skalldyr	Prix du jour dagens pris
Bouillabaisse, toast et sauce rouille Bouillabaisse- fransk fisk og skalldyrsuppe servert med toast og rouille * E, H, S, B, SE	285
Champignon des bois, pommes de terre, coeur d'artichaud et noisettes Skogsopp med potet, artisjokkhjerter og hasselnøtt * L, E	180

Pour les petits Chefs

(BARNEMENY)

Pates maisons aux moules Hjemmelaget pasta med blåskjell * H, E, B, L	69
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et pommes de terre Fiskelollipop med majones, sitron og stekte poteter * E, H, SE	70
Entrecôte grillée, pommes de terre sautées et légumes frits Liten entrecote med stekte poteter og friterte grønnsaker * H	98
Glace vanille et biscuits Vaniljeis i kjeks * H, L, E	45
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego Legosaftis med jordbærsmak	25

Desserts / Desserter

Dessert du jour	105
Dagens dessert	
Macaron au chocolat, cassis, yaourt et caramel	115
Sjokolademakron med solbær, yoghurt og karamellfudge * MA, E, L	
4 Petits fours	69
4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA	
Prunes, brioche et crème fraîche	110
Plommer med brioche og crème fraîche * H, E, L	
Soufflé au chocolat blanc, sorbet myrtille et chocolat caramellisé	125
Hvit sjokoladesouffle med blåbærsorbet og karamellisert sjokolade * E, L	
Tilbredingstid 20 min	
Glace framboise, réglisse et pistache	80
Bringebæris med lakris og pistasj * L, E, PI	
Sorbet au chocolat	75
Sjokoladesorbet	

Les fromages / Ost

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