

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
Crabe, avocat et amandes grillées Krabbe, avocado og rista mandler *MA, S, L	155
Escargots au four, 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
Topinambours cuits au sel, crème de pommes de terre et caviar Avruga Bakte jordskokker med potetkrem og Avrugakaviar * L, B	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 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 frites, 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 svineknokke og andelever, kyllingrillette, cornichons oliven og toast * SU, H (for 1-2 pers)	196

Plats principaux / Hovedretter

Plat du jour (viande) Dagens kjøtt	248
Entrecôte grillée, poivrons et huile d' estragon Grillet entrecôte med syrlig paprika og estragonolje * SE, E, L	295
Pigeon glacé au soja, petit pois , navets et gnocchis Soyaglasert skogsdue med petit pois, neper og gnocchi * L, E, H, C	310
Brochette de Veau, foie et ris , 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, chanterelles et sauce Riesling Brent torsk med blomkål, dill, sylta kantarell og Rieslingsaus * L	250
Turbot au four, champignons vinaigrés et hollandaise à la Livèche Ovnstekt piggvar, syltet sopp og løpestikke hollandaise * E, H, L	310
Crustacé du jour Dagens skjell eller skalldyr	Prix du jour dagens pris
Champignons des bois, pommes de terre, coeurs d'artichauts 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 Dagens dessert	105
Macaron au chocolat, cassis, yaourt et caramel Sjokolademakron med solbær, yoghurt og karamellfudge * MA, E, L	115
4 Petits fours 4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA	69
Prunes, brioche et crème fraîche Plommer med brioche og crème fraîche * H, E, L	110
Soufflé au chocolat blanc, sorbet myrtilles et chocolat caramellisé Hvit sjokoladesouffle med blåbærsorbet og karamellisert sjokolade * E, L Tilbredingstid 20 min	125
Glace nougatine maison, caramel salé et noix Hjemmelaget krokanis, salt karamell og nøtter * MA, E, L	95
Sorbet au chocolat Sjokoladesorbet	75

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 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 (egner seg for 2-4 pers) * H, L	215