

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
K	Kastanje	Châtaignes
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
Crabe, rutabaga, avocat et amandes grillées Krabbe, kålrot, avocado og rista mandler * MA, S, L	155
Saint Jacques marinée à cru, pleurotes et mayonnaise au soja Råmarinerte kamskjell med østersopp og soyamajones * E, SO, B	165
Huitres naturelles prix par pcs, (Fines de Claires no 3) Østers naturelle pris pr stk * B	38
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 sauvages et truffes Tarte Flambée med skogsopp, Gruyère og sort trøffel * H, L	185
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
Os à moelle gratiné, persil, anchois et son toast Gratinert oksemarg med persille, ansjos og toast * H, C	135
Moules marinières au cidre, pommes et estragon Dampede blåskjell med cider, eple og estragon * L	120
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	250
Entrecôte grillée, crème d'ail et sauce Bordelaise Grillet entrecôte med hvitløksskrem og Bordelaise saus * L, SE	295
Pigeon sauvage et lentilles, châtaignes, purée de pommes de terre truffée Fransk skogsdue med linser, kastanjer truffelpotetmos * L, K	310
Magret de canard, panais, choux rosette et jus épicé Andebryst med pastinakk, rosettkål og kryddersju * L, C	285
Plat du jour (poisson) Dagens fisk	250
Turbot au four, Fèves, hollandaise à la Livèche Ovnsbakt piggvar med fevebønner og løpstikke hollandaise * E, H, L	310
Langoustines façon du jour Sjøkreps med dagens garnityr * S	Prix du jour dagens pris
Chou-fleur et épinards, crème au fromage et truffe Blomkål med spinat, ostekrem og sort trøffel * L	235
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

(BARNEMENY)

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
Gratin de macaronis et brocolis Brokkoli og makaronigrateng * H, L, E	65
Fondant au chocolat et glace vanille, chocolat blanc caramélisé Sjokoladefondant med vaniljeis og karmellisert hvit sjokolade * H, L, E	65
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego Legosaftis med jordbærsmak	25

Desserts / Desserter

Dessert du jour Dagens dessert	115
Riz au lait, baies de petit murier et sablé Riskrem med multer og smørkajs * L, H, E	115
4 Petits fours 4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA	69
Madeleines encore chaudes, crème chantilly et chocolat Valrhona Nystekte Madeleines serveres med pisket krem og Valrhona sjokolade * E, L, H	98
Gateau au chocolat chaud, sauce toffee et glace Malaga (pour 2 pers) Varm sjokoladecake med toffesaus og rom-rosinis * E, L, H Tilberedningstid 15 min	250
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 pers Osteplatte for 2 pers * L	298
Mont d'Or servi tiède, truffes et croutons (pour 2-4 pers) Lun Mont d'Or med sort trøffel og krutonger * L, H	385
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