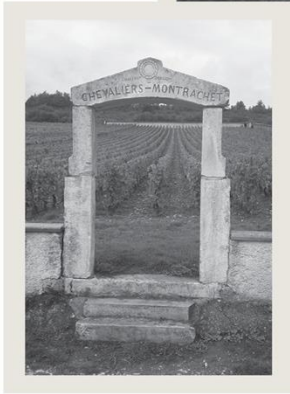


Bienvenue

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.

Forkortelser for allergener

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

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

Bon Appétit!

Menu du jour
Dagens meny 3 retter 495,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>	130,-
Moules gratinées, tomates et ail <i>Gratinerte blåskjell med tomat og hvitløk * B, H, L</i>	138,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Østers naturelle pris pr stk * B</i>	38,-
Brioche grillée, oeuf poché et cèpes crévés <i>Grillet brioche med posjert egg og steinsoppkrem * H, L, E</i>	135,-
Tartare de boeuf- haché au couteau, préparé ou naturel <i>Biff tartar - kuttet for hånd, blandet eller klassisk * E, SE</i>	145,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois et Comté <i>Tarte Flambée med skogsopp og Comté * H, L</i>	150,-
Tarte Flambée à notre façon, lard fumé, piments vert et Gruyère <i>Tarte Flambée med bacon, grønn chili og Gruyère * H, L</i>	148,-
Escargots au vin rouge et moutarde, persil et croustons à l'ail <i>Snegler i rødvin med sennep, persille og hvitløkskrutonger * H, L, B, SE</i>	140,-
Salade d'automne et ris de veau, foies de poulet et cassis <i>Høstsalat med kalvebrissel, kyllinglever og solbær * L</i>	145,-
Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, cornichons, rillettes, olives et toasts <i>Spekeskinke, terrine av svineknokke og andelever, kyllingrillette, cornichons oliven og toast * SU, H (for 1-2 pers)</i>	196,-

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>		280,-
Entrecôte grillée, moelle, endives et jus au poivre <i>Grillet entrecôte med oksemarg, endiver og peppersjy</i>	* C, L, SE	295,-
Pigeon sauvage, chou, lentilles du Puy et jus anisé <i>Fransk skogsdue med savoykål, Puylinser og anissjy</i>	* L, C	315,-
Jarret de porc fumé, céleri crémé, sarrasin et prunes <i>Røkt svineknokke med kremet sellerirot, bokhvete og plomme</i>	* L, C	265,-
Fondue Savoyarde accompagnée de jambon cru, croûtons et salade Ostefondue «Savoyarde» serveres med spekeskinke, krutonger og salat	Minimum 2 pers pris pr pers *L, H, SU, C	280,-
Oignons en croûte de sel, topinambours , chou vert et truffe noire Saltbakt løk med syltet jordskock, grønnkål og trøffel	* L	215,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>		280,-
Bar entier au four, haricots frais et hollandaise au safran <i>Hel ovnsbakt havabbor med ferske bønner og safranhollandaise</i>	* L, E	310,-

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Brochette de Poulet frit, croquettes et carottes 85,-
*Fritert kyllingspyd med potetcroquettes og gulrot * H, L, E, SE*

Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes 70,-
*Fiskelollipop med majones, sitron og potetcroquettes * E, H, SE, L*

Tarte Flambée, jambon et Gruyère 65,-
*Tarte Flambée med skinke og ost * L, H*

Glace igloo et Lego en chocolat, framboises 70,-
*Is-iglo med Lego sjokolade og bringebær * L, E*

Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego 30,-
Legosaftis med jordbærsmak



Desserts - Desserter

Dessert du jour <i>Dagens dessert</i>	115,-
Madeleines, groseilles à maquereau, Chantilly et chocolat Valrhona <i>Nystekte Madeleines med stikkelsbærkrem og Valrhona sjokolade * E, H, L</i>	110,-
4 Petits fours maison <i>4 typer hjemmelaget petit four * MA, L, H, E, P, HA</i>	80,-
Soufflé au chocolat noir, sauce toffee et glace aux noix <i>Sjokoladesouffle med toffeesaus og valnøttis * E, L, V</i>	135,-
Glace aux framboises arctique, caramel beurre salé <i>Hjemmelaget multeis med salt karamell * L, E</i>	85,-
Sorbet au chocolat, coupeaux de chocolat et sirop au cacao <i>Sjokoladesorbet med revet sjokolade og kakaosirup</i>	80,-

Les fromages - Ost

Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour <i>Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg * L</i>	58,-
Petit plateau de fromages <i>Liten osteplatte * L</i>	165,-
Plateau de fromages pour 2 pers <i>Osteplatte for 2 pers * L</i>	298,-
Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) <i>Ovnsbakt hel Camembert flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple * H, L</i>	215,-