

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	Hasselnøtter
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
Asperges vertes, sauce ciboulette et caviar Grønne asperges med gressløk og kaviarsaus * L	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, mayonnaise à la Livèche, Comté et câpres frites Tomatsalat med løpstikkemajones, Comté og fritert kapers * L, E	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 courgettes, piment vert, asperges et fromage de chèvre Tarte Flambée med squash, grønn chili, asperges og chevre * H, L	148
Tarte Flambée à notre façon au Gruyère, oignons verts et lardons Tarte Flambée med Gruyère, bacon og vårløk * 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
Radis et crème choux-fleur, Roquefort et cresson Reddiker med blomkålkrem, Roquefort og karse * L	85
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, pommes de terre nouvelles et jus de moelle fumé Grillet entrecôte med bakte nypoteter og røkt margsjy * L, SE	295
Ris de veau poêlé, légumes primeurs et sauce aux morilles Gjøkalvbrissel med vårgroønnsaker og morkelsaus * L	295
Jarret de porc fumé, choux et Bearnaise Røkt svineknokke med nykål og Bearnaisesaus * L, E	255
Plat du jour (poisson) Dagens fisk	248
Pâtes faites maison aux palourdes, ail et persil Hjemmelaget pasta med vongoleskjell, hvitløk og persille * L, H, B, E	250
Bar cuit en croute de sel, légumes grillés, yaourt et Harissa Hel saltbakt havabbor med grillede groønnsaker, 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 skalldyrssuppe servert med toast og rouille * E, H, S, B, SE	285
Salade sucrine grillée, boulette de pois chiches frits, chèvre frais et menthe Grillet hjertesalat, friterte kikertboller, chevre og myntesaus * L, H, 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 groønnsaker * H	98
Glace vanille et biscuits Vaniljeis i kjeks * H, L, E	45
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego Legosaitis med jordbærsmak	25

Desserts / Desserter

Dessert du jour Dagens dessert	105
4 Petits fours 4 typer petit four * MA, L, H, E, P	69
Beignets de rhubarbe et crème pâtissière Små berlinerboller med rabarbra og vaniljekrem * H, E, L	110
Soufflé au chocolat, sauce toffee et glace à la fraise Sjokoladesoufflé med toffeesaus og jordbæris * E, L	125
Glace nougatine, caramel salé et noix Hjemmelaget krokanis med salt karamell og nøtter * L, E, MA	80
Sorbet à la pêche Ferskensorbet * E	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, flambée au Calvados, comté de poires et pommes, (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