

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
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
Moules gratinées au beurre de pastis et fenouil Gratinerte blåskjell med Pastis og fennikel * B, L, H	135
Huitres naturelles prix par pcs, (Fines de Claires no 3) Østers naturelle pris pr stk * B	38
Terrine de foies de canard et pieds de cochon, salade frisée et rhubarbe Terrine av andelever og svineknokke med frissésalat og rabarbra * H, L	150
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, fromage de chèvre et piments d'Espelette Tarte Flambée med squash, chevre og Espelette chili * H, L	142
Tarte Flambée à notre façon au Comté, lard fumé et persil Tarte Flambée med Comté, bacon og persille * H, L	148
Carrelet mariné, concombres pickles, aneth, celeri branche et caviar avruga Råmarinert rødspette med sylta agurk, avruga kaviar, dill og stangselleri * B, C	145
Asperges vertes de Provence, oeuf et beurre blanc à la ciboulette Grønne Provence asparges med egg og gressløk beurreblanc * L, E	145
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	270
Entrecôte grillée, crème d'ail et sauce Bordelaise Grillet entrecôte med hvitløksskrem og Bordelaise saus * L, SE	295
Ris de veau en crepinette, légumes printaniers et sauce aux morilles Kalvebrissel i svinenett med vårgrønnsaker og morkelsaus * L	295
Plat du jour (poisson) Dagens fisk	270
Sole meunière, oignons frits, citrons en pickles et salade Helstekt sjøtunge med sprø løk, sylta sitron og hjertesalat * H, L	335
Flétan grillé, petit pois, lard et jus à l'ail Grilla kveite med ferske erter, lardo og hvitløksju * L	295
Langoustines façon du jour Sjøkreps med dagens garnityr * S	Prix du jour dagens pris
Artichaut et asperges blanches, amandes et orange Hel artisjokk med hvite asparges, mandler og appelsin * L, E, MA	220
Pâtes faites maison aux palourdes, ail et persil Hjemmelaget pasta med vongoleskjell, hvitløk og persille * L, H, B, E	265

Pour les petits Chefs

(Meny for barna)

Brochette de Poulet frit, croquettes et carottes Fritert kyllingspyd med potetcroquettes og gulrot * H, L, E, SE	85
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes Fiskelollipop med majones, sitron og potetcroquettes * E, H, SE, L	70
Tarte Flambée, jambon et Gruyère Tarte Flambée med skinke og ost * L, H	65
Glace igloo et Lego en chocolat, framboises Is-iglo med Lego sjokolade og bringebær * L, E	70
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego Legosaftis med jordbærsmak	25

Desserts / Desserter

Dessert du jour Dagens dessert	115
Beignet de rhubarbe et crème citron Små berlinerboller fylt med rabarbra, sitronkrem * E, H, L	120
4 Petits fours 4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA	75
Soufflé au chocolat noir, sauce toffee et glace pistache Sjokoladesouffle med toffeesaus og pistasjis * E, L, P	135
Glace nougatine maison, caramel salé et amandes Hjemmelaget krokanis med salt karamell og mandler * MA, E, L	85
Sorbet au chocolat Sjokoladesorbet	80

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
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