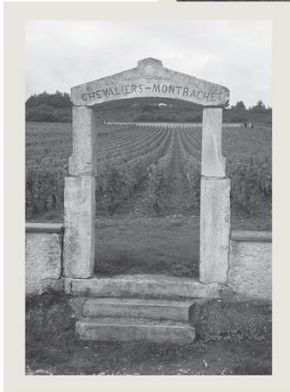


Bienvenue

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
Fisk	Poisson	F

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 525,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>	138,-
<i>Crabe royale poché, courgettes, ciboulette et pistaches</i> <i>Posjert kongekrabbe med squash, gressløk og pistasj</i> * P, E, S	185,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Østers naturelle pris pr stk</i> * B	38,-
Moules gratinées, pastis et fenouil <i>Gratinerte blåskjell med pastis og fennikel</i> * B, L, H	155,-
Tarte Flambée à notre façon aux courgettes, fromage de chèvre et piments d' Espelette <i>Tarte Flambée med squash, chevre og Espelette chili</i> *H, L	145,-
Tarte Flambée à notre façon, lard fumé, oignons et Gruyère <i>Tarte Flambée med bacon, løk og Gruyère</i> * H, L	148,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé <i>Biff tartar, kuttet for hånd og blandet med kapers, pepperrrot, rødbet, løk, majones og Tabasco</i> * E, SE	152,-
Asperges vertes de Provence, vinaigrette moutardée tiède <i>Grønne Provence asparges med lun sennepsvinaigrette</i> * SE	155,-
Charcuterie; Saucisson, jambon cru, cornichons , croquettes jambon et Comté, olives <i>Spekeskinke, spekepølse, Comté- og skinkekroetter, cornichons og oliven</i> (for 1-2 pers) * E, L, H, SU	198,-

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>			290,-
Entrecôte grillée, salade romaine, oignons croustillants et beurre estragon <i>Grillet entrecôte med romanosalat, sprø løk og estragonsmør</i>	* L, C		305,-
Ris de veau et légumes printaniers, sauce aux morilles <i>Gjølvebrissel med vårgrønnsaker og morkelsaus</i>	* L		295,-
Carré de porc, gratin de macaronis et Hollandaise au cresson <i>Svinecarré med makaronigrateng og karsehollandaise</i>	*L, E, H	Minimum 2 pers pris per pers	285,-
Céleri cuit au beurre, pignons torréfiés, gnocchis et Ossau Iraty <i>Smørstekt selleri, ristede kjerner, gnocchi og Ossau Iraty</i>	* L, E, H, C		225,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>			290,-
Turbot, salade d'asperges et endives, sauce ciboulette <i>Piggvar med asparges- og endivesalat, gressløksaus</i>	*L, H		325,-
Fondue Savoyarde accompagnée de jambon cru, croûtons et salade <i>Ostefondue «Savoyarde» serveres med spekeskinke, krutonger og salat</i>	*L, H, SU, C, SE	Minimum 2 pers pris pr pers	280,-

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*

Gratin de macaronis 75,-
*Makaronigrateng *H,L,E*

Igloo et Lego en chocolat, framboises 70,-
*Iglo med Legosjokolade 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,-
Gaufre belge, compote de pomme, crème Chantilly et chocolat Valrhona <i>Belgisk vaffel med eplekompott, pisket krem og Valrhona sjokolade *E, L, H</i>		125,-
4 Petits fours maison <i>4 typer hjemmelaget petit four * MA, L, H, E, P, HA</i>		80,-
Moelleux au chocolat, chocolat blanc caramélisé, caramel au whisky et glace au miel <i>Varm sjokoladecake med karamellisert hvit sjokolade, whiskykaramell og honningis * E, H, L</i>	pour 2 pers for 2 pers	235,-
Glace à la rhubarb maison, fudge à la réglisse <i>Hjemmelaget Rabarbrais med lakriskaramell *L,E</i>		85,-

Les fromages – Ost

Nos fromages affinés par Hervé Mons, (MOF, Meilleur ouvrier de France)

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>		62,-
Assiette de fromages <i>Liten osteplatte * L</i>		168,-
Assiette 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>		220,-