

# 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

<b>Entrée du jour</b> Dagens forrett	130
<b>Moules gratinées au beurre de pastis et fenouil</b> Gratinerte blåskjell med Pastis og fennikel * B, L, H	135
<b>Huitres naturelles prix par pcs, (Fines de Claires no 3)</b> Østers naturelle pris pr stk * B	38
<b>Terrine de foies de canard et pieds de cochon, salade frisée et rhubarbe</b> Terrine av andelever og svineknokke med frissésalat og rabarbra * H, L	150
<b>Tartare de boeuf- haché au couteau, préparé ou naturel</b> Biff tartar - kuttet for hånd, blandet eller klassisk * E, SE	145
<b>Tarte Flambée à notre façon aux courgettes, fromage de chèvre et piments d'Espelette</b> Tarte Flambée med squash, chevre og Espelette chili * H, L	142
<b>Tarte Flambée à notre façon au Comté, lard fumé et persil</b> Tarte Flambée med Comté, bacon og persille * H, L	148
<b>Carrelet mariné, concombres pickles, aneth, celeri branche et caviar avruga</b> Råmarinert rødspette med sylta agurk, avruga kaviar, dill og stangselleri * B, C	145
<b>Asperges vertes de Provence, oeuf et beurre blanc à la ciboulette</b> Grønne Provence asparges med egg og gressløk beurreblanc * L, E	140
<b>Soupe à l'oignon, oignons frits et mayonnaise aux cresson</b> Gratinert løksuppe med løkringer og karsemajones * L, E, SE, H	120
<b>Charcuterie; Jambon de Bayonne, terrine de foie gras et jarret de porc, cornichons, rillettes, olives et toasts</b> Spekeskinke, terrine av svineknokke og andelever, kyllingrillette, cornichons oliven og toast * SU, H (for 1-2 pers)	196

# Plats principaux / Hovedretter

<b>Plat du jour (viande)</b> Dagens kjøtt	270
<b>Entrecôte grillée, crème d'ail et sauce Bordelaise</b> Grillet entrecôte med hvitløksskrem og Bordelaise saus * L, SE	295
<b>Ris de veau en crepinette, légumes printaniers et sauce aux morilles</b> Kalvebrissel i svinenett med vårgrønnsaker og morkelsaus * L	295
<b>Plat du jour (poisson)</b> Dagens fisk	270
<b>Sole meunier, oignons frits, citrons en pickles et salade</b> Helstekt sjøtunge med sprø løk, sylta sitron og hjertesalat * H, L	335
<b>Flétan grillé, petit pois, lard et jus à l'ail</b> Grilla kveite med ferske erter, lardo og hvitløksjy * L	295
<b>Langoustines façon du jour</b> Sjøkreps med dagens garnityr * S	<b>Prix du jour dagens pris</b>
<b>Artichaut et asperges blanches, amandes et orange</b> Hel artisjokk med hvite asparges, mandler og appelsin * L, E, MA	220
<b>Fondue Savoyarde accompagnée de croûtons, jambon et salade (min 2 pers) prix par pers</b> Ostefondue "Savoyarde" serveres med skinke, krutonger og salat * L, H, SE	250

## Pour les petits Chefs

(Meny for barna)

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

# Desserts / Desserter

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

# Les fromages / Ost

<b>Fromage servie en part de 40g, demandez notre choix du jour</b> Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg * L	55
<b>Petit plateau de fromages</b> Liten osteplatte * L	165
<b>Plateau de fromages pour 2 pers</b> Osteplatte for 2 pers * L	298
<b>Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers)</b> Ovnsbakt hel Camembert flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple * H, L	215