

# 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>Céleri râpé à la truffe, crème fraîche et pommes</b> Revet selleri med trøffel, creme fraiche og eple * H, L	135
<b>Soupe à l'oignon, oignons frits et mayonnaise aux cresson</b> Gratinert løksuppe med løkringer og karsemajones * L, E, SE, H	120
<b>Huitres naturelles prix par pcs, (Fines de Claires no 3)</b> Østers naturelle pris pr stk * B	38
<b>Soupe de crabe, fenouil et sarrasin</b> Krabbesuppe med fenikkel og bokhvete * L, S	155
<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 champignons sauvages et truffes</b> Tarte Flambée med skogsopp, Gruyère og sort trøffel * H, L	185
<b>Tarte Flambée à notre façon au Comté, lard fumé et persil</b> Tarte Flambée med Comté, bacon og persille * H, L	140
<b>Os à moelle gratiné, persil, anchois et son toast</b> Gratinert oksemarg med persille, ansjos og toast * H, C	135
<b>Cœurs de canards, choux de Bruxelles, purée de pommes de terre truffées et crémée</b> Andehjerter med rosenkål, potet- og trøffelkrem * L	145
<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	250
<b>Entrecôte grillée, crème d'ail et sauce Bordelaise</b> Grillet entrecôte med hvitløksskrem og Bordelaise saus * L, SE	295
<b>Baron d'agneau, ris croustillants et sauce moutarde</b> Lammebaron med sprøstekte brisler og sennepsaus * L, H, SE	255
<b>Jarret de cochon fumé et glacé aux poivre, choux vapeurs</b> Røkt svineknokke med dampet kål og pepperglace * L	265
<b>Plat du jour (poisson)</b> Dagens fisk	250
<b>Limande pochée, pâtes fraîches maison et sauce caviar</b> Posjert smørflyndre med hjemmelaget pasta og kaviarsaus * E, H, L, B	285
<b>Langoustines façon du jour</b> Sjøkreps med dagens garnityr * S	<b>Prix du jour dagens pris</b>
<b>Variation de pommes de terre et poireaux, Comté et truffes</b> Mandelpotet med purreløk, Comté og sort truffel * L	215
<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

( BARNEMENY )

<b>Brochette de Poulet frit, croquettes et mayonnaise</b> Fritert kyllingspyd med potetcroquettes og majones * H, L, E, SE	85
<b>Sucette de poisson, citron, mayonnaise et pommes de terre</b> Fiskelollipop med majones, sitron og stekte poteter * E, H, SE	70
<b>Gratin de macaronis et brocolis</b> Brokkoli og makaronigrateng * H, L, E	65
<b>Fondant au chocolat et glace vanille, chocolat blanc caramélisé</b> Sjokoladefondant med vaniljeis og karmellisert hvit sjokolade * H, L, E	65
<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>Madeleines encore chaudes, crème chantilly et chocolat Valrhona</b> Nystekte Madeleines serveres med pisket krem og Valrhona sjokolade * E, L, H	98
<b>4 Petits fours</b> 4 typer petit four * MA, L, H, E, P, HA	69
<b>Crêpes Suzette flambées à table , oranges et glace vanille</b> Crêpes Suzette flambert ved bordet serveres med appelsin og vaniljeis * E, L, H Temps de préparation - tilbredningstid 15 min	145
<b>Glace café maison, chocolat noir et caramel</b> Hjemmelaget kaffeis med mørk sjokolade og karamell * E, L	70
<b>Roulé à la noix de coco et chocolat blanc , amandes grillée</b> Liten Rullekake med hvit sjokolade, kokos og rista mandler * M, E	119

## 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>Mont d'Or servi tiède, truffes et croutons (pour 2-4 pers)</b> Lun Mont d'Or med sort trøffel og krutonger * L, H	385
<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