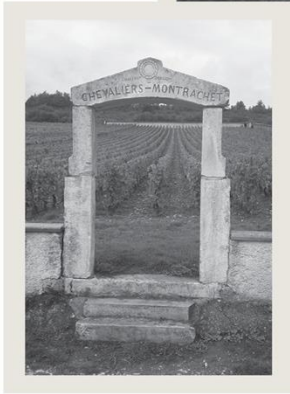


Bienvenue

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 565,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>	145,-
Crabe royale grillé au BBQ, beurre de thym et salade croquante <i>Kullgrillet kongekrabbe med timiansmør og sprø salat * L, S</i>	210,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Østers naturelle pris pr stk * B</i>	38,-
Palourdes au vermouth, d'ail et aneth <i>Vongoleskjell med vermouth, hvitløk og krondill * B, C</i>	155,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons, Gruyère et truffe noire <i>Tarte Flambée med sopp, Gruyère og sort trøffel * H, L</i>	165,-
Tarte Flambée à notre façon, lard fumé, oignons, piment vert et Gruyère <i>Tarte Flambée med bacon, løk, grønn chili og Gruyère * H, L</i>	148,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé <i>Biff tartar, kuttet for hånd og blandet med kapers, pepperrot, rødbet, løk, majones og Tabasco * E, SE</i>	158,-
Tarte aux oignons et chanterelles au vinaigre, noix et truffe noire <i>Løkterte med syltet kantarell, valnøtter og sort trøffel * H, L, V</i>	149,-
Charcuterie; Saucisson, jambon cru, cornichons , croquettes jambon et Comté, olives <i>Spekeskinke, spekepølse, Comté- og skinkekroetter, cornichons og oliven * E, L, H, SU</i>	145,-

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>	295,-
Entrecôte grillée, pommes Sarladaise, salade et sauce à l'Epoisses <i>Grillet entrecôte med potet stekt i andefett, frisk salat og Epoisses saus</i> * L, C, SE	325,-
Brochette de veau,- ris de veau et foie de veau, quasi de veau, coings et sauce aux cèpes <i>Kalvespyd -med gjøkalvbrissel, gjøkalvlever, kalveplomme, kvede og steinsoppsaus</i> * L	295,-
Filet d'agneau, haricots blancs, ail, tomates séchées et olives noires <i>Lam ytrefilet med hvite bønner, hvitløk, tørket tomat og sort oliven</i> *L, SE	305,-
Assortiments de pommes de terre, noisettes torréfiées, sauge et fèves <i>Variasjon på potet, ristede hasselnøtter, salvie og hestebønner</i> * L, HA	195,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>	295,-
Turbot et salade d'endives, sauce ciboulette <i>Piggvar med endivesalat og gressløksaus</i> * L, H	325,-

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Suprême de poulet croustillant, maïs, croquettes et jus de poulet <i>Sprøstekt kyllingfilet med mais, potetcroquettes og kyllingsjy</i> * H, L, E	85,-
Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes <i>Fiskelollipop med majones, sitron og potetcroquettes</i> * E, H, SE, L	70,-
Tarte flambée au bacon et fromage <i>Tarte flambée med bacon og ost</i> *H,L	70,-
Sandwich glacé vanille et chocolat <i>Sandwichis med sjokolade og vanilje</i> * L, E, H	50,-
Glace à l'eau au goût de fraise <i>Saftis med jordbærsmak</i>	30,-



Desserts - Desserter

Dessert du jour <i>Dagens dessert</i>		125,-
Madeleines, groseilles maquereau, crème Chantilly et chocolat Valrhona <i>Nystekte Madeleines med stikkelsbær, pisket krem og Valrhona sjokolade</i> *E, L, H		125,-
4 Petits fours maison <i>4 typer hjemmelaget småbakst og konfekt</i> * MA, L, H, E, P, HA		80,-
Moelleux au chocolat, caramel et glace rhum raisin <i>Varm sjokoladecake med karamell og romrosinis</i> * E, H, L	minimum 2 pers, prix per pers <i>minimum 2 pers pris per pers</i>	135,-
Glace pommes au four, crumble, oxalis et caramel <i>Bakt epleis med crumble, skogsyre og karamell</i> *L, E, H		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</i> * L		66,-
Assiette de fromages <i>Utvalg av modne oster</i> * L		170,-
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</i> * H, L		220,-