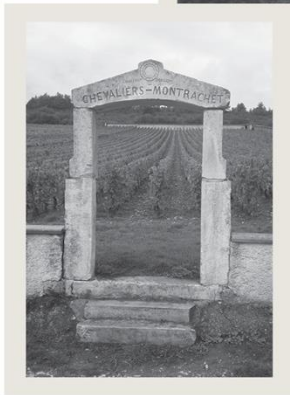


# Bienvenue

We welcome you to us here at Le Benjamin Bar & Bistro. An informal French bistro that emphasizes a mild atmosphere, authentic French food made from scratch with good ingredients and exciting and varied wines - both in glass and in bottles. And not least a rich selection of French cheeses.



designart



Le Benjamin Bar & Bistro is a result of our many years of inspiring travels in France. Both shorter and longer stays over the vast country we are so infatuated with.



## Short for Allergens

Milk	Lactose	L
Wheat	Blé	H
Celeriac	Celeri	C
Mustard	Moutarde	SE
Moulluscs	Mollusque	B
Eggs	Oeuf	E
Mandler	Amandes	M
Sulfits	Dioxyde de Soufre	SU
Lupin	Lupin	LU
Hazelnuts	Noisettes	HA
Walnuts	Noix	V
Soya	Soja	SO
Shellfish	Crustacé	S

Kindly inform our staff about your allergies

**Menu du jour**  
**Today's menu 3 courses 599,-**  
**See Blackboard**

**Entrées - Starters**

Entrée du jour <i>Today's starter</i>	155,-
Moules gratinées estragon et cidre <i>Mussels au gratin, tarragon and apple cidre * B, L, H</i>	165,-
Os à moelle, poivrons verts, anchois et toast grillé <i>Grilled bone marrow with green peppers, anchovies and grilled toast * F, H</i>	145,-
Saint Marcellin pane aux amandes, salade fraîche <i>Warm almond crusted Saint Marcellin served with green salad</i>	165,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Oysters natural, price per piece * B</i>	39,-
Tarte Flambée à notre façon au lard, piment vert et Gruyère <i>Tarte Flambée with bacon, green chilis and Gruyère cheese * H, L</i>	170,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois, Comté et truffes noir <i>Tarte Flambée with wild mushrooms, Comté and black truffel * H, L</i>	190,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 gr) <i>Hand cut steak tartar prepared with capers, beetroot, onions, mayonnaise and Tabasco * E, SE</i>	185,-
Crabe royal de Norvège frit, fenouil au bbq et mayonnaise aux champignons <i>Deep fried Norway king crab, char grilled fennel and mushroom mayonnaise * S, E, H</i>	245,-

Milk / Lactose \* L - Wheat / Blé \* H - Celeriac / Celeri \* C - Mustard / Moutarde \* SE  
Eggs / Oeuf \* E - Almonds / Amandes \* M - Sulfit / Dioxide de Soufre \* SU - Lupin / Lupin \* LU -  
- Hazelnuts/Noisettes \* HA - Walnuts / Noix \* V - Soya / Soja \* SO -  
Shellfish / Crustacé \* S - Moulluscs / Mollusque \* B

## Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>	299,-
Entrecôte grillée, pommes Sarladaise, salade et sauce béarnaise <i>Grilled entrecôte, pommes Sarladaise, fresh salad and sauce béarnaise</i> * SE, L, E	345,-
Ris de veau, petits pois frais et sauce morilles <i>Sweet bread of veal, fresh peas and morrel sauce</i> * L	365,-
Gnocchis aux topinambours, fleurs d'anth et Comté <i>Gnocchis with Jerusalem artichoke, dill flowers and Comté</i> * L, E, H	245,-
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>	299,-
Turbot aux chanterelles et beurre Nantais <i>Turbot with chanterelles and beurre Nantais</i> * L, H,	375,-

## Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Brochette de boeuf, croquettes et sauce béarnaise 95,-  
*Steak skewers, croquette potatoes and sauce béarnaise \* H, L, E*

Sucette de poisson, citron, mayonnaise et croquettes 70,-  
*Fish lollipop, lemon, mayonnaise and croquette potatoes \* E, H, SE, L*

Glace vanille, sablés tête de mort et sauce chocolat 50,-  
*Vanilla ice cream, skull biscuits and chocolate sauce \* L, E, H*

Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego 35,-  
*Lego popsicle with strawberry flavour*

### Drinks

\* Summerbreeze by Magnolia- applej uice, sprite, black currant syrup, lime & soda 45,-

\* La Mortuacienne lemonade - Reine des Limonades 0,33cl 59,-

\* Bagstevold Apple juice gl 42,-



## Desserts - Desserts

Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	145,-
Madelaines cuitent minutes, compote de prunes et chocolat Valrhona <i>Freshly baked Madelaines, plum compote and Valrhona chocolate * L, E, H</i>	150,-
Glace à la nougatine et caramel beurre salé <i>Home made nougatine ice cream with almonds and salt caramel * L, E, M</i>	105,-
Soufflé chocolat au lait, crèm noix de coco et sauce chocolat ( 15 min d'attente) <i>Milk chocolat soufflé served with coconut cream and chocolate sauce * L,E</i>	165,-

## 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>Cheese, price per piece 40 gr, please ask your waiter about today's selection * L</i>	66,-
Assiette de fromages <i>Selection of ripe French cheeses * L</i>	175,-
Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) <i>Calvados flamed Camembert, pickled pears and apples * H, L</i>	220,-

Milk / Lactose \* L - Wheat / Blé \* H - Celeriac / Celeri \* C - Mustard / Moutarde \* SE  
Eggs / Oeuf \* E - Almonds / Amandes \* M - Sulfit / Dioxide de Soufre \* SU - Lupin / Lupin \* LU -  
- Hazelnuts/Noisettes \* HA - Walnuts / Noix \* V - Soya / Soja \* SO -  
Shellfish / Crustacé \* S - Moulluscs / Mollusque \* B