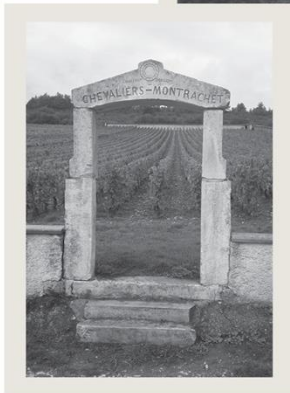


# Bienvenue

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
Shellfish	Crustacé	S
Celeriac	Céleri	C
Mustard	Moutarde	SE
Moulluscs	Mollusque	B
Egg	Oeuf	E
Almonds	Amandes	MA
Sulfits	Dioxyde de Soufre	SU
Lupin	Lupin	LU
Pistachios	Pistache	P
Hazelnuts	Noisettes	HA
Walnuts	Noix	V
Soya	Soja	SO
Fish	Poisson	F

Even though the different dishes contains some of these allergenes it is possible to make them without, please inform our staff about your allergies.

**Bon Appétit!**

Menu du jour  
Today's menu, 3 courses 690,-  
See blackboard

**Entrées - starters**

Entrée du jour <i>Today's starter</i>		195,-
Saint Jacques à la Marocaine, raisins sultan, câpres et merguez Scallops à la Marocaine, with sultanas, capres and merguez sausage * L, B		225,-
Escargots au beurre, ail et persil <i>Gratinated snails with garlic and parsley butter</i> * L, H, B	6 / 12 pcs	185,- / 290,-
Ravioles de croustillantes de céleri, fromage de chèvre et truffe d'automne <i>Crispy celery puffs with chevre and black autumn truffle</i> * H, C, L		195,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Oysters natural, price per piece</i> * B		39,-
Tarte Flambée à notre façon au lard fumé, oignons, Gruyère et piment vert <i>Tarte Flambée with bacon, onions, Gruyère and green chilies</i> * H, L		198,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois, oignons et Comté <i>Tarte Flambée with wild mushrooms, onions and Comté</i> * H, L		205,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) <i>Hand cut steak tartar prepared with capers, horseradish, beetroot, onions, mayonnaise, and Tabasco</i>		215,-
		* E, SE

## Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>			350,-
Entrecôte grillée, pommes de terre croustillant, salade et sauce Epoisses <i>Grilled entrecôte, with crispy potatoes, salad and Epoisses sauce</i>		* L, SE,	420,-
Pithivier aux suprêmes de pigeon, champignons des bois, truffe noire et jus au Madeire «Pithivier» with pigeon breast, wild mushrooms, black truffle and Madeira sauce		* H, L, E	385,-
	<i>temps de préparation / preparation time 20 min</i>		
Pommes de terre de Nouvelles, fèves, fleurs de courgettes frites, romarin et Parmesan <i>New potatoes, fava beans, fried zucchini flowers, rosemary and Parmesan cheese</i>		* L	285,-
Turbot cuit sur arête, oignons grelots, petit pois et beurre Nantais <i>Turbot served on the bone, young onions, petit pois et beurre Nantais</i>	pour 2 pers prix pers <i>for 2 persons price pr pers</i>		435,-
		* L	
Pâtes aux palourdes, piments et persille <i>Pasta with clams, garlic, parsley and chili</i>	* E, B, L, H	petite / grande <i>small / large</i>	195,- 295,-
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>			350,-

## Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Brochette de boeuf, frites de panisse et mayonnaise à l'estragon 125,-  
*Beef skewer served with deep fried panisse and tarragon mayonnaise \* L, E, H*

Filet de turbot poché, pommes purée et frites de légumes 165,-  
*Poached turbot served with potato puree and fried vegetables \* H, L*

Glace vanille, sablés dinosaure et sauce chocolat 65,-  
*Vanilla ice cream, dinosaurs biscuits and chocolate sauce \* L, E, H*

Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego 48,-  
*Lego popsicle with Strawberry flavor*

### Drinks

\* Summerbreeze by Magnolia- Apple juice, blackcurrant sirup, lemon, soda 65,-

\* Apple juice gl 49,-

\* Orangina 0,25 l 52,-



## Desserts

Dessert du jour <i>Today's dessert</i>	145,-
Petits fours – 4 pieces <i>Home made petit fours – 4 pièces * MA, L, E, P</i>	98,-
Soufflé au chocolat, glace prune et Armagnac Chocolate soufflé, plum and Armagnac ice cream * L, E <i>Temps de préparation / preparation time 15 min</i>	185,-
Glace à la nougatine, caramel beurre salé <i>Home made nougatine ice cream with almonds and salted caramel sauce * L, E, MA</i>	155,-

## Les fromages - Cheeses

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

Fromage servi en part de 40g, demandez notre sélection du jour <i>Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter about todays selection * L</i>	70,-
Assiette de fromages <i>Selection of ripe French cheeses * L</i>	198,-
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>	298,-