

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	Céleri	C
Sennep	Moutarde	SE
Bløtdyr	Mollusque	B
Egg	Oeuf	E
Mandler	Amandes	MA
Sulfit	Dioxide de Soufre	SU
Lupin	Lupin	LU
Pistasjnøtter	Pistachio	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.

Menu du jour
Dagens meny 3 retter 690,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>		195,-
Saint Jacques à la Marocaine, raisins sultan, câpres et merguez <i>Kamskjell 'Marocaine' med sultaner, kapers og merguez pølse * L, B</i>		225,-
Escargots au beurre, ail et persil <i>Gratinerte snegler med hvitløk og persillesmør * L, H, B</i>	6 / 12 pcs	185,- / 290,-
Ravioles de croustillantes de céleri, fromage de chèvre et truffe d'automne <i>Sprø selleriputer med chevre og sort høstrøffel * H, C, L</i>		195,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Østers naturelle pris pr stk * B</i>		39,-
Tarte Flambée à notre façon au lard fumé, oignons, Gruyère et piment vert <i>Tarte Flambée med bacon, løk, Gruyère og grønn chili * H, L</i>		198,-
Tarte Flambée à notre façon aux champignons des bois, oignons et Comté <i>Tarte Flambée med skogsopp, løk og Comté * H, L</i>		205,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) <i>Biff tartar, kuttet for hånd og blandet med kapers, pepperrot, rødbet, løk, majones og Tabasco</i> <i>* E, SE</i>		215,-

Melk / Lactose * L - Hvete / Blé * H - Selleri / Céleri * C - Sennep / Moutarde * SE - Bløtdyr / Mollusque * B
Egg / Oeuf * E - Mandler / Amandes * MA - Sulfit / Dioxyde de Soufre * SU - Lupin / Lupin * LU -
Pistasj nøtter / Pistachio * P - Hasselnøtter / Noisettes * HA - Valnøtter / Noix * V - Soya / Soja * SO -
Skalldyr / Crustacé * S - Fisk / Poisson * F

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>			350,-
Entrecôte grillée, pommes de terre croustillant, salade et sauce Epoisses <i>Grillet entrecôte med sprø småpoteter, frisk salat og Epoissessaus</i>			420,-
Pithivier aux suprêmes de pigeon, champignons des bois, truffe noire et jus au Madeire «Pithivier» innbakt duebryst med skogsopp, sort trøffel og madeirasj <i>temps de préparation / tilbredningstid 20 min</i>		* H, L, E	445,-
Pommes de terre de nouvelles, fèves, fleurs de courgettes frites, romarin et Parmesan <i>Nypotet med fritert squashblomst, feve bønner, rosmarin og Parmesan</i>			285,-
Turbot cuit sur arête, oignons, petit pois et beurre Nantais <i>Piggvar servert på beinet med løk, petit pois og beurre Nantais</i>	pour 2 pers prix pers for 2 personer pris per pers		435,-
Pâtes aux palourdes <i>Pasta vongole med persille, hvitløk og chili.</i>		petite / grande liten / stor	195,- 295,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>			350,-

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Brochette de boeuf, frites de panisse et mayonnaise à l'estragon 125,-
*Entrecôte på spyd med panisse frites og estragonmajones * H, L, E*

Filet de turbot poché, pommes purée et frites de légumes 165,-
*Posjert piggvar med potetpuré og friterte grønnsaker * H, L*

Glace vanille, sablés dinosaure et sauce chocolat 65,-
*Vaniljeis med dinosaurer og sjokoladesaus * L, E, H*

Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego 48,-
Legosaftis med jordbærsmak

Drinks

* Summerbreeze by Magnolia- *Eplejuice, solbærsaft, sitron, sprite* 65,-

* Eplejuice gl 49,-

* Orangina fl 0,25 l 52,-



Desserts - Desserter

Dessert du jour <i>Dagens dessert</i>	145,-
Petits fours - 4 pièces <i>Hjemmelaget petit fours- 4 stk * MA, E, L, P</i>	98,-
Soufflé au chocolat, glace prune et Armagnac <i>Sjokoladesouffle med plomme og Armagnacis. * L, E</i> <i>Temps de préparation / tilberedningstid 15 min</i>	185,-
Glace à la nougatine, caramel beurre salé <i>Hjemmelaget krokanis med mandler og salt karamell * L, MA, E</i>	155,-

Les fromages – Ost

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

Fromage servi en part de 40g, demander notre sélection du jour <i>Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg * L</i>	70,-
Assiette de fromages <i>Utvalg av modne oster * L</i>	198,-
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 * H, L</i>	298,-

Melk / Lactose * L - Hvete / Blé * H - Selleri / Céleri * C - Sennep / Moutarde * SE - Bløtdyr / Mollusque * B
Egg / Oeuf * E - Mandler / Amandes * MA - Sulfit / Dioxyde de Soufre * SU - Lupin / Lupin * LU -
Pistasjønner / Pistachio * P - Hasselnøtter/Noisettes * HA - Valnøtter / Noix * V - Soya / Soja * SO -
Skalldyr / Crustacé * S