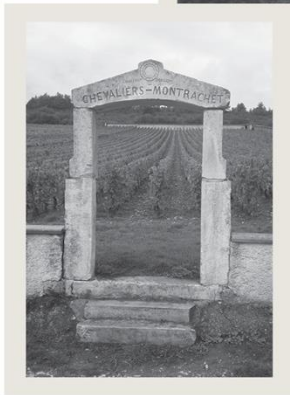


# Bienvenue

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 725,-  
See blackboard

**Entrées - starters**

Entrée du jour <i>Today's starter</i>		195,-
Escargots au beurre, ail et persil <i>Gratinated snails with garlic and parsley butter</i> * L, H, B	6 / 12 pcs	185,- / 290,-
Brick au topinambour, Comté, truffe noire et épinards <i>Filo parcel of jerusalem artichoke with Comté, black truffle and spinach salad</i> * H, E, L		195,-
Moules farcies au beurre d'estragon <i>Gratinated mussels with tarragon butter</i> * L, B, H		195,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Oysters natural, price per piece</i> * B		39,-
Fricassé de St. Jacques et Vongole, vin blanc et piment d'Espelette <i>Scallop and clams fricassee, white wine and piment d'Espelette</i> * B, L		215,-
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		210,-
Tarte Flambée à notre façon au Reblochon, oignons, pommes de terre et truffe noire <i>Tarte Flambée with Reblochon, onions, potato and black truffle</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> * E, SE		215,-

## Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>	365,-
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 au suprêmes de pigeon, duxelles des cêpes, coings et sauce au poivre «Pithivier» with pigeon breast, cepe mushrooms, quince and pepper sauce * H, L, E temps de préparation / preparation time 20 min	465,-
Poireaux grillé, gnocchi à la Parisienne, noisettes et sauce béarnaise <i>Grilled leeks, gnocchi Parisienne, hazelnuts and sauce béarnaise</i> * H, L, E, HA	285,-
Sole meunière, salade, pommes, beurre de pistache et purée de pommes de terre <i>Sole meunière with fresh salad, apple, pistachio butter and potato purée</i> * L, P, H	465,-
Fondue Savoyarde, croûtons, salade et jambon de Bayonne pour 2 pers prix pers <i>Cheese fondue served with croutons, salad and Bayonne ham</i> * L, H, SE	385,-
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>	365,-

## Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Brochette de boeuf, frites de panisse, frites de légumes et sauce béarnaise 125,-  
*Beef skewer served with deep fried panisse, fried vegetables and sauce béarnaise \* L, E, H*

Filet de turbot poché, purée de pommes de terre 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,-

\* Fresh apple juice gl 49,-

\* Grimstad brusfabrikker organic Orange soda 69,-



## Desserts

Dessert du jour 165,-  
*Today's dessert*

Petits fours – 4 pieces 98,-  
*Home made petit fours – 4 pièces \* MA, L, E, P*

Moelleux au chocolat, glace rhum raisin pour 2 pers prix per pers 185,-  
*Chocolate «moelleux» with rum raisin ice cream*  
*Temps de préparation / preparation time 15 min \* L, E, H*

Glace à la nougatine, caramel beurre salé 155,-  
*Home made nougatine ice cream with almonds and salted caramel sauce \* L, E, MA*

## 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 75,-  
*Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter about today's selection \* L*

Assiette de fromages 225,-  
*Selection of ripe French cheeses \* L*

Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) 330,-  
*Calvados flamed Camembert, pickled pears and apples \* H, L*