

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.



designart.no



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 725,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>		195,-
Escargots au beurre, ail et persil <i>Gratinerte snegler med hvitløk og persillesmør</i>	6 / 12 pcs	185,- / 290,-
* L, H, B		
Brick au topinambour, Comté, truffe noire et épinards <i>Jordskokk i filodeig med Comté, sort trøffel og spinatsalat</i>		195,-
* H, E, L		
Moules farcies au beurre d'estragon <i>Gratinerte blåskjell med estragon</i>		195,-
* L, B, H		
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 3 <i>Østers naturelle pris pr stk</i>		39,-
* B		
Fricassé de St. Jacques et Vongole, vin blanc et piment d'Espelette <i>Fricassé med kamskjell og vongoleskjell, hvitvin og piment d' Espelette</i>		215,-
* B, L		
Tarte Flambée à notre façon au lard fumé, oignons, Gruyère et piment vert <i>Tarte Flambée med bacon, løk, Gruyère og grønn chili</i>		210,-
* H, L		
Tarte Flambée à notre façon au Reblochon, oignons, pommes de terre et truffe noire <i>Tarte Flambée med Reblochon, løk, potet og sort trøffel</i>		205,-
* H, L		
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>		225,-
* E, SE		

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>	365,-
Entrecôte grillée, pommes de terre croustillant, salade et sauce Epoisses <i>Grillet entrecôte med sprø småpoteter, frisk salat og Epoissessaus</i> * SE, L	435,-
Pithivier au suprêmes de pigeon, duxelles des cêpes, coings et sauce au poivre <i>«Pithivier» innbakt duebryst med steinsopp, syltet kvede og peppersaus</i> <i>temps de préparation / tilbredningstid 20 min</i> * H, L, E	465,-
Asperges blanches et salsifis accompagnés d'un oeuf confit et morilles <i>Hvite asparges med skorsonnerot, confitert egg og ferske morkler</i> * L, E	355,-
Sole meunière, salade, pommes, beurre de pistache et purée de pommes de terre <i>Sjötunge med frisk salat, eple, pistasjasmør og potetpuré</i> * L, P, H	465,-
Fondue Savoyarde, croûtons, salade, et jambon de Bayonne <i>Ostefondue servert med krutonger, salat og speket Bayonneskinke</i> * L, H, SE	pour 2 pers prix per pers 385,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>	365,-

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

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

Filet de turbot poché, purée de pommes de terre 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, solbærsoft, sitron, sprite 65,-

* Eplejuice gl 49,-

* Grimstad brusfabrikker økologiske appelsinbrus 69,-



Desserts - Desserter

Dessert du jour 165,-
Dagens dessert

Petits fours - 4 pièces 98,-
*Hjemmelaget petit fours- 4 stk * MA, E, L, P*

Moelleux au chocolat, glace rhum raisin pour 2 pers prix per pers 185,-
Sjokolade «moelleux» med rom-rosinis
*Temps de préparation / tilberedningstid 15 min * L, E, H*

Glace à la nougatine, caramel beurre salé 155,-
*Hjemmelaget krokanis med mandler og salt karamell * L, MA, E*

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 75,-
*Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg * L*

Assiette de fromages 225,-
*Utvalg av modne oster * L*

Camembert au four, flambé au Calvados, poires et pommes confites (pour 2-4 pers) 330,-
*Ovnsbakt hel Camembert flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple * H, L*