

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 øster.



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
Peanøtter	Cacahuètes	PE
Pekannøtter	Noix de pécan	PK
Pistasjnøtter	Pistache	P
Hasselnøtter	Noisettes	HA
Valnøtter	Noix	V
Soya	Soja	SO
Skaldyr	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 765,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour	205,-
<i>Dagens forrett</i>	
Carpaccio de tomates anciennes, crème fraîche, anchois, olives et croûtons <i>Tomatcarpaccio med creme fraiche, ansjos, oliven og krutonger</i> * H, L	205,-
Terrine de Lapin aux morilles et pistaches avec toast et salade <i>Kaninterrine med morkler og pistasj, servert med toast og frisk salat</i> * H, SE, E	205,-
Escargots au beurre, ail et persil <i>Gratinerte snegler med hvitløk og persillesmør</i> * L, H, B	6 / 12 pcs 185,- / 290,-
Huitres naturelles prix par pcs - Fines de Claires no 6, David Hervé <i>Østers naturelle pris pr stk</i> * B	39,-
Tarte Flambée gratinée à notre façon au lard fumé, oignons, Comté et piment vert <i>Tarte Flambée med bacon, løk, Comté og grønn chili</i> * H, L	225,-
Tarte Flambée gratinée à notre façon aux poireaux, fromage blanc, pistou et Gruyère <i>Tarte Flambée med purreløk, fromage blanc, pistou og Gruyère</i> * H, L	210,-
Soufflé à l'Epoisses de Bourgogne et truffe noire - temps de préparation 20 min <i>Ostesoufflé med Epoisses og sort trøffel</i> * H, L, E <i>Tilbredningstid 20 min</i>	245,-
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> * E, SE	225,-

Plats Principaux - Hovedretter

Plat du jour (viande) 395,-
Dagens kjøtt

Entrecôte, os à moelle, sauce au poivre vert et pommes Dauphine 445,-
Grillet entrecôte med oksemarg, grønn peppersaus og pommes Dauphine
* SE, L, H, E

Ris de veau en crépinette, petit pois et sauce morilles 465,-
Gjøkalvbrissel i svinenett med ferske erter og morkelsaus
* E, L

Céleri-rave en croûte de sel, Ossau Iraty et truffe noire 325,-
Saltbakt selleri med Ossau Iraty og sort trøffel
* L

Sole meunière, beurre de noisette, citron et salade fraiche 485,-
Sjøtunge meunière med hasselnøttsmør, syltet sitron og frisk salat
* L, H

Fondue Savoyarde, croûtons, salade, et jambon de Bayonne prix per pers 395,-
Ostefondue servert med krutonger, salat og speket Bayonneskinke
* L, H, SE

Plat du jour (poisson) 395,-
Dagens fisk

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Brochette de boeuf, frites de panisse, frites de légumes et mayonnaise à l'estragon	165,-
<i>Entrecôte på spyd med panisse frites, friterte grønnsaker og estragonmajones</i>	* H, L, E, SE
Pâtes fraiches au beurre et Comté	105,-
<i>Hjemmelaget pasta med smør og Comté</i>	* H, L, E
Pâtes fraiches au poisson blanc, Comté et beurre blanc	145,-
<i>Hjemmelaget pasta med hvit fisk, beurre blanc og Comté.</i>	* H, L, E
Glace vanille, sablés dinosaure et sauce chocolat	65,-
<i>Vaniljeis med dinosaurer og sjokoladesaus</i>	* L, E, H
Glace à l'eau au goût de fraise comme un Lego	48,-
<i>Legosoftis med jordbærsmak</i>	
Ourson au chocolat fait maison	prix par pcs
<i>Hjemmelaget bamsemums</i>	pris pr stk

Drinks

* Summerbreeze by Magnolia- Eplejuice, solbærsaft, sitron, soda	65,-
* Eplejuice gl	49,-
* Orangina fl 0,25 l	52,-
* Fruktsmekk – Rabarbra & Hylleblomst 0,33 l	75,-
* Fruktsmekk – Kirsebær & Bringebær 0,33	85,-



Desserts - Desserter

Dessert du jour 165,-
Dagens dessert

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

Soufflé chocolat au lait, caramel mocca et glace aux noisettes temps de préparation 15 min 195,-
Melkesjokoladesouffle med mokkakaramell og hasselnøttis tilbredningstid 15 min
* L, E

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, demandez notre selection de fromage 80,-
Ost kan bestilles pr stk a 40g, spør oss om dagens utvalg
* L

Assiette de fromages 235,-
Utvalg av modne oster
* L

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