

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
Peanøtter	Cacahuètes	PE
Pekannøtter	Noix de pécan	PK
Pistasjnøtter	Pistache	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 765,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>	205,-
Carpaccio de tomates anciennes, crème fraîche, anchois, olives et croûtons <i>Tomatcarpaccio med creme fraiche, ansjos, oliven og krutonger</i> * H, L	205,-
Moules farcies au beurre d'estragon <i>Estragongratinerte blåskjell</i> * H, L, B, E, SE	195,-
Jambon persillé avec brioche, cornichons et salade <i>Svineknoke- og persilleterriner, servert med brioche, cornichons og salat</i> * H, SE, E	195,-
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,-
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) <i>Dagens kjøtt</i>			395,-
Entrecôte grillée, pommes Sarladaise et salade de tomates aux herbes, sauce béarnaise <i>Grillet entrecôte med poteter stekt i andefett, tomat og urtesalat, sauce béarnaise</i> * SE, L, E			465,-
Artichaut de Provence entier cuit à la vapeur, panisse et hollandaise au citron <i>Hel dampet artisjokk fra Provence servert med panisse og sitronhollandaise</i> * E, L			325,-
Pâtes aux palourdes, piments et persille <i>Pasta Vongole med chili, hvitløk og persille</i> * E, B, L, H	petite / grande liten / stor	225,-	305,-
Sole meunière, beurre de noisette, citron et salade fraîche <i>Sjøtunge meunière med hasselnøttsmør, syltet sitron og frisk salat</i> * L, H			485,-
Plat du jour (poisson) <i>Dagens fisk</i>			395,-

Pour les Petits Chefs - Barnemeny

Brochette de boeuf, frites de panisse, frites de légumes et mayonnaise à l'estragon 165,-
*Entrecôte på spyd med panisse frites, friterte grønnsaker og estragonmajones * H, E, SE*

Pâtes fraiches au beurre et Comté 105,-
*Hjemmelaget pasta med smør og Comté * H, L, E*

Pâtes fraiches au poisson blanc, Comté et beurre blanc 145,-
*Hjemmelaget pasta med hvit fisk, beurre blanc og Comté. * H, L, E*

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

Ourson au chocolat fait maison 25,-
Hjemmelaget bamsemums

prix par pcs
pris pr stk

Drinks

* Summerbreeze by Magnolia- Jus de pommes, sirop de cassis, citron et soda 65,-
Eplejuice, solbærsoft, sitron, soda

* Jus de pommes - Eplejuice gl 49,-

* Orangina fl 0,25 l 52,-

* Fruktsmekk – Rhubarbe et sureau - Rabarbra & Hylleblomst 0,33 l 75,-



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 morkakaramell 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 flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple
* H, L