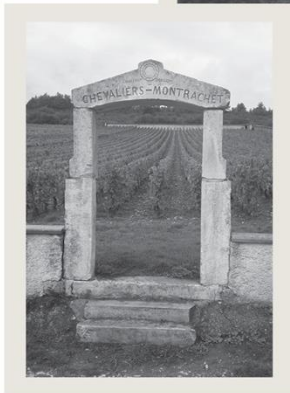


# Bienvenue

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 |
| Peanuts    | Cacahuètes        | PE |
| Pecans     | Noix de pécan     | PK |
| 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 765,-  
See blackboard

**Entrées - starters**

Entrée du jour 205,-  
*Today's starter*

Fleur de courgette frite avec citron, ricotta et estragon. 195,-  
*Ricotta stuffed zucchini flowers with lemon and tarragon*  
\* L

Coquilles Saint-Jacques, navet mariné et beurre blanc de ciboulette 245,-  
Scallops, pickled turnips and chive beurre blanc  
\* L, SU

Escargots au beurre de moutarde, Madère et herbes fraîches 6/12 pcs 185,- / 290,-  
Gratinated snails with mustard, Madeira and fresh herbs  
\* L, H, SU, SE

Jambon persillé avec brioche, cornichons et salade 195,-  
*Jambon persillé, served with brioche, cornichons and salad*  
\* H, SE, E

## Entrées - starters

Huîtres naturelles prix par pcs - Fines No 3 / Baby Bodeuse David Hervé 39,-  
*Oysters natural, price per piece*

\* B

Tarte Flambée gratinée à notre façon au lard fumé, oignons, Comté et piment vert 225,-  
*Tarte Flambée gratinée with bacon, onions, Comté and green chilis*

\* H, L

Tarte Flambée gratinée à notre façon, champignons des bois et Gruyère 235,-  
*Tarte Flambée gratinée with wild mushrooms and Gruyère*

\* H, L

Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) 225,-  
*Hand cut and prepared steak tartar*

\* E, SE

## Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) 395,-  
*Today's meat*

Entrecôte grillée, salade de tomates aux herbes, pommes de terre Sarladaise 485,-  
et sauce béarnaise  
*Grilled entrecôte, duck fat potatoes, tomato and herb salad and sauce béarnaise*  
\* SE, L, E

Pithivier au céleri, girolles, lentilles du Puy et sauce au poivre vert 325,-  
Celeriac Pithivier, chantarelles, Puy lentils and green pepper sauce  
\* E, H, L

Pâtes aux palourdes, piments et persille petite / grande 225,- 305,-  
*Linguini with clams chili, garlic and parsley* small / large  
\* E, B, L, H

Sole meunière, fricassée de coquillages, salade de fenouil 495,-  
et pommes de terre nouvelles  
*Sole meunière served with shellfish fricassé, fennel salad and new potatoes*  
\* L, B, H

Plat du jour (poisson) 395,-  
*Today's fish*

## Pour les Petits Chefs - Childrens menu

Brochette de boeuf, frites de panisse, frites de légumes 165,-  
et mayonnaise à l'estragon  
*Beef skewer served with deep fried panisse, fried vegetables and tarragon mayonnaise*  
\* E, H, SE

Pâtes fraîches au beurre et Comté 105,-  
*Homemade pasta with butter and Comté* \* H, L, E

Pâtes fraîches au poisson blanc, Comté et beurre blanc 145,-  
*Homemade pasta with white fish, Comté and beurre blanc* \* H, L, E

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*

Ourson au chocolat fait maison 25,-  
Homemade chocolate bears prix par pcs  
price per piece

### Drinks

\* Summerbreeze by Magnolia- Jus de pommes, sirop de cassis, citron et soda 65,-  
*Apple juice, blackcurrant sirup, lemon and soda*

\* Jus de pommes - Fresh apple juice gl 49,-

\* Orangina fl 0,25 l 52,-

\* Fruktsmekk- Rhubarbe et sureau- *Rhubarb & Elderflower soda* 0,33 l 75,-



## Desserts

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

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

Soufflé au chocolat au lait, sauce caramel et glace à la pistache 195,-  
*Milk chocolat soufflé, chocolate caramel sauce, pistachio ice cream*  
*preparation time 15 min \* L, E, P*

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 de fromage 80,-  
*Cheese, price per piece, 40g, ask your waiter about todays selection*  
\* L

Assiette de fromages 235,-  
*Selection of ripe French cheeses*  
\* L

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