

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	Œuf	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,-
Fleur de courgette frite avec citron, ricotta et estragon <i>Fritert og fylt squashblomst med sitron, ricotta og estragon</i> * L	195,-
Coquilles Saint-Jacques, navet mariné et beurre blanc de ciboulette <i>Kamskjell med syltede neper og gressløk beurre blanc</i> * L, SU	245,-
Escargots au beurre de moutarde, Madère et herbes fraîches 6/12 pcs <i>Sennepsgratinerte snegler med Madeira og friske urter</i> * L, H, SU, SE	185,- / 290,-
Jambon persillé avec brioche, cornichons et salade <i>Svineknoke- og persilleterrine, servert med brioche, cornichons og salat</i> * H, SE, E	195,-

Entrées - Forretter

Huîtres naturelles prix par pcs - Fines No 3 / Baby Bodeuse David Hervé 39,-
Østers naturelle pris pr stk

* B

Tarte flambée gratinée à notre façon au lard fumé, oignons, Comté et piment vert 225,-
Tarte flambée med bacon, løk, Comté og grøn chili

* H, L

Tarte flambée gratinée à notre façon, champignons des bois et Gruyère 235,-
Tarte flambée med skogsopp og Gruyère

* H, L

Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) 225,-
Biff tartar, kuttet for hånd og blandet

* E, SE

Plats - Hovedretter

Plat du jour (viande) <i>Dagens kjøtt</i>			395,-
Entrecôte, salade de tomates aux herbes, pommes de terre Sarladaise et sauce béarnaise <i>Grillet entrecôte, poteter stekt i andefett, tomat og urtesalat, sauce béarnaise</i> * SE, L, E			485,-
Pithivier au céleri, girolles, lentilles du Puy et sauce au poivre vert <i>Innbakt selleri med kantarell, Puylinser og grønn peppersaus</i> * E, H, L			325,-
Pâtes aux palourdes, piments et persil <i>Pasta Vongole med chili, hvitløk og persille</i> * E, B, L, H	petite / grande liten / stor	225,-	305,-
Sole meunière, fricassée de coquillages, salade de fenouil et pommes de terre nouvelles <i>Sjøtunge meunièr med skjellfricassé, fennikelsalat og nypotet</i> * L, B, H			495,-
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, estragonmajones * H, E, SE*

Pâtes fraîches au beurre et Comté 105,-

*Hjemmelaget pasta med smør og Comté * H, L, E*

Pâtes fraîches 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, solbærsaft, 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 au chocolat au lait, sauce caramel et glace à la pistache 195,-
Melkesjokoladesoufflé med toffeesaus og pistasjjs
*tilbredningstid 15 min * L, E, P*

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 sélection 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 330,-
(pour 2-4 pers)
Ovnsbakt hel Camembert flambert med Calvados, serveres med syltet pære og eple
** H, L*