

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
Pinjekjerner	Pignons de pin	PI
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 795,-
Se Tavle

Entrées - Forretter

Entrée du jour <i>Dagens forrett</i>		230,-
Soufflé au fromage et truffe noire <i>Ostesoufflé med sort trøffel</i> * L, H, E	temps de préparation 20min <i>Tilbredningstid 20 min</i>	245,-
Moules farcies au beurre d'estragon <i>Gratinerte blåskjell med estragon og sitronsmør</i> * L, B, H		205,-
Terrine de lapin au foie gras de canard et pistaches, avec toast et salade <i>Kaninterrine med andelever og pistasj, toast og frisk salat</i> * H, SE, P		215,-
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,-

Entrées - Forretter

Huîtres naturelles prix par pcs - Fines No 3 / Bodeuse - David Hervé 43,-
Østers naturelle pris pr stk
* B

Tarte flambée gratinée au lard fumé, oignons, Comté et piment vert 225,-
Tarte flambée med bacon, løk, Comté og grøn chili
* H, L

Tarte flambée gratinée au chou-fleur, Ossau Iraty, sauge et pignons torréfiés 225,-
Tarte flambée med blomkål, Ossau Iraty, salvie og ristede pinjekjerner
* H, L, PI

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 haricot verts, pommes de terre Sarladaise et sauce au poivre vert <i>Grillet entrecôte, salat med aspargesbønner, poteter stekt i andefett, grønn peppersaus</i> * SE, L	485,-
Pithivier au céleri, champignons, salsifis à la crème et sauce Madère <i>Innbakt selleri med sopp duxelle, kremet skorsonnerot og Madeirasaus</i> * E, H, L	355,-
Fondue Savoyarde, croûtons, salade, et jambon de Bayonne prix per pers <i>Ostefondue servert med krutonger, salat og speket Bayonneskinke</i> * L, H, SE	395,-
Sole meunière, salade de fenouil, citron et beurre Nantais <i>Sjøtunge meunièr med fennikelsalat, syltet sitron og beurre Nantais</i> * L, H	535,-
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 165,-

*Hjemmelaget pasta med hvit fisk, beurre blanc og Comté * H, L, E*

Glace vanille et sauce chocolat 65,-

*Vaniljeis med sjokoladesaus * L, E*

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 85,-

* Fruktsmekk – Cerises et framboises - Kirsebær & Bringebær 0,33 l 95,-



Desserts - Desserter

Dessert du jour 170,-
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 rhum-raisin 195,-
Melkesjokoladesoufflé med toffeesaus og rom-rosinis
*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 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