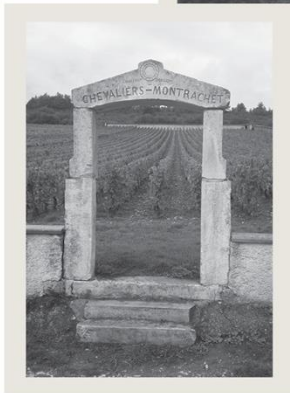


Bienvenue

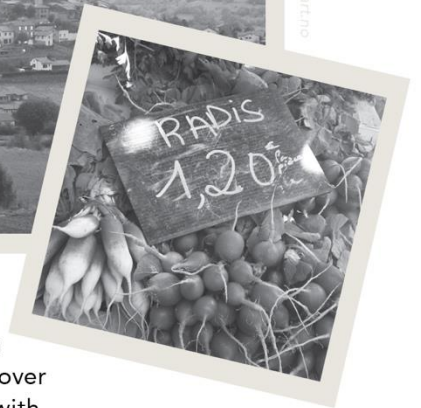
We welcome you to us here at Le Benjamin Bar & Bistro. An informal French bistro that emphasizes a mild atmosphere, authentic French food made from scratch with good ingredients and exciting and varied wines - both in glass and in bottles. And not least a rich selection of French cheeses.



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
Pine nuts	Pignons de pin	PI
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 795,-
See blackboard

Entrées - starters

Entrée du jour 230,-
Today's starter

Soufflé au fromage et truffe noire temps de préparation 20min 245,-
Cheese soufflé with black truffle Preparation time 20 min
* L, H, E

Asperges vertes de Provence, jaune d'oeufs séchés et crème d'estragon 235,-
Green asparagus from Provence with cured egg yolk and tarragon cream
* L, E, SE

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

Entrées - starters

Huîtres naturelles prix par pcs - Fines No 3 / Baby Bodeuse David Hervé <i>Oysters natural, price per piece</i> * B	43,-
Tarte flambée gratinée au lard fumé, oignons, Comté et piment vert <i>Tarte flambée gratinée with bacon, onions, Comté and green chilis</i> * H, L	225,-
Tarte flambée gratinée aux tomates séchées, olives, chèvre et romarin <i>Tarte flambée gratinée with semi-dried tomato, olives, chèvre and rosemary</i> * H, L	225,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) <i>Hand cut and prepared steak tartar</i> * E, SE	225,-

Plats Principaux – Main courses

Plat du jour (viande) <i>Today's meat</i>		395,-
Entrecôte grillée, salade de haricot verts, pommes de terre Sarladaise et sauce au poivre vert <i>Grilled entrecôte, duck fat potatoes, haricots verts salad and green pepper sauce</i> * SE, L		485,-
Pithivier au céleri, champignons, salsifis à la crème et sauce Madère Celeriac Pithivier, mushroom duxelles, creamed salsify and Madeira sauce * E, H, L		355,-
Fondue Savoyarde, croûtons, salade, et jambon de Bayonne <i>Cheese fondue served with croutons, salad and Bayonne ham</i> * L, H, SE	prix per pers	395,-
Sole meunière, salade de fenouil, citron et beurre Nantais <i>Sole meunière served with fennel salad, lemon and beurre Nantais</i> * L, H		535,-
Plat du jour (poisson) <i>Today's fish</i>		395,-

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 165,-
Homemade pasta with white fish, Comté and beurre blanc * H, L, E

Glace vanille, et sauce chocolat 65,-
Vanilla ice cream and chocolate sauce * L, E

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 85,-



Desserts

Dessert du jour 170,-
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 rhum-raisin 195,-
Milk chocolat soufflé, chocolate caramel sauce, rum-raisin ice cream
*preparation time 15 min * L, E*

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