

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 230,-
Dagens forrett

Soufflé au fromage et truffe noire 245,-
Ostesoufflé med sort trøffel temps de préparation 20min
Tilbredningstid 20 min
* L, H, E

Asperges vertes de Provence, jaune d'oeufs séchés et crème d'estragon 235,-
Grønne Provence asparges med gravet eggeplomme og estragonkrem
* L, E, SE

Escargots au beurre de moutarde, Madère et herbes fraîches 6 / 12 pcs 185,- / 290,-
Sennepsgratinerte snegler med Madeira og friske urter
* L, H, SU, SE

Entrées - Forretter

Huîtres naturelles prix par pcs - Fines No 3 / Bodeuse - David Hervé <i>Østers naturelle pris pr stk</i> * B	43,-
Tarte flambée gratinée au lard fumé, oignons, Comté et piment vert <i>Tarte flambée med bacon, løk, Comté og grøn chili</i> * H, L	225,-
Tarte flambée gratinée aux tomates séchées, olives, chèvre et romarin <i>Tarte flambée med tørket tomat, oliven, chevre og rosmarin</i> * H, L	225,-
Tartare de boeuf- haché au couteau et préparé (120 g) <i>Biff tartar, kuttet for hånd og blandet</i> * E, SE	225,-

Plats - Hovedretter

Plat du jour (viande) 395,-
Dagens kjøtt

Entrecôte, salade de haricot verts, pommes de terre Sarladaise 485,-
et sauce au poivre vert
Grillet entrecôte, salat med aspargesbønner, poteter stekt i andefett, grønn peppersaus
* SE, L

Pithivier au céleri, champignons, salsifis à la crème et sauce Madère 355,-
Innbakt selleri med sopp duxelle, kremet skorsonnerot og Madeirasaus
* E, H, L

Fondue Savoyarde, croûtons, salade, et jambon de Bayonne prix per pers 395,-
Ostefondue servert med krutonger, salat og speket Bayonneskinke
* L, H, SE

Sole meunière, salade de fenouil, citron et beurre Nantais 535,-
Sjøtunge meunièr med fennikelsalat, syltet sitron og beurre Nantais
* L, H

Plat du jour (poisson) 395,-
Dagens fisk

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 prix par pcs 25,-

Hjemmelaget bamsemums 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,-



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 toffeeesaus 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*