

ØSTERSFEST – FÊTE DES HÛÎTRES

FINE DE CLAIRE

VELG MELLOM NATURELL, JALAPENOSAUS (X)
ELLER CHAMPAGNE VINAIGRETTE (X)

1x KR 38,- | 3x KR 110,- | 6x KR 198,-

3 STK ØSTERS & 1 GLASS CHAMPAGNE KR 198,-

* SNACKS *

✓ PAIN & BEURRE (H,M) [O.3] KR 48,-
brød med økologisk Rørossmør

✓ LUCQUES OLIVEN [O.1] KR 65,-
(kanskje) verdens beste oliven fra Provence

✓ ARTISJOKK FRITTERS (H,E) [O.1] KR 85,-
fritert artisjokk med béarnaise

✓ VADOUVAN BLOMKÅL (SO) [O.1] KR 72,-
ristet blomkål med «french curry» og miso

POTETKROKETTER (H,F,G,E,SE) [O.5] KR 78,-
røkt torsk, oliven og sauce gribiche (4 stk)

✓ ARTISJOKKSALAT (SO) [O.1] KR 118,-
yuzu, trøffel og fritert purre

LØYROM WONTON-TACO (H,E,F,M) [O.1] KR 138,-
økologisk rømme, dillolje og syrnet løk (2 STK)

✓ FROMAGE (M,H) KR [O.5] 135,-
Brillat Savarin, Cru de Savoie, Roquefort,
tomatmarmelade og crostini

CHARCUTERIE (H,X) [O.5] KR 148,-
Rosette de Lyon salami, Bayonneskinke, trøffel-salami,
cornichons og rødvinskottet løk

✓ Vegan

✓ Vegetar

FRENCHIE

G R E N S E L Ø S B I S T R O

ENTRÉES

POULPE TERRINE (BL,X) [O.2] KR 138,-
blekksprut, salat og champagne vinaigrette

TUNFISK TARTAR (E,F,SO,H) [O.3] KR 148,-
asiatisk tunfisk tartar, tosazu-saus, chili og crostini

STEAK TARTAR (E,H,F,SE) [2.3] KR 165,-
klassisk blandet tartar av ytrefilet, fritert purre og crostini

PLAT PRINCIPAL

✓ ✓ SOPPRAGU (H,M,SO,S,X,SE) [O.7] KR 178,-
Langtidskokt soppragu, potetpuree og husets grønne salat
Kan serveres vegansk

MOULES VADOUVAN (BL,H,M,X) [1.0] KR 185,-
kremet «french curry» blåskjell og baguette

COQ AU VIN (M,X,S) [O.9] KR 225,-
Langtidsbreisert kyllinglår med pancetta og potetpuree

FISH & GRIBICHE (F,E,M,SE) [2.3] KR 235,-
pannestekt lysing, haricots verts, nypoteter og sauce gribiche

STEAK FRITES (E,X,SE) [5.7] KR 295,-
marmorert ytrefilet, sauce béarnaise og pommes frites

Vi lager gjerne halv porsjon til barn!

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

✓ POMMES FRITES [O.2] KR 48,-

✓ FRENCHIE FRIES (M) [O.3] KR 65,-
trøffelolje og parmesan

✓ GRØNN SALAT (SE) [O.1] per pers. KR 48,-
haricots verts og senneps-vinaigrette

SALADE

✓ SALADE CHÈVRE CHAUD (H,M,SE,PE) [1.5] KR 175,-
haricot verts, pekannøtter og timianmarinerte druer

✓ SALADE DE SHIITAKE (SO,SE) [O.3] KR 138,-
5 spice shiitake sopp, syltede rotfrukter, hoisin-majones

ASIATISK NIÇOISE (F,SO,C,E,H) [O.4] KR 182,-
tunfisk tatakii, croûtons og soyamarinert egg

SALADE DE BOEUF (F,SO,C) [1.7] KR 182,-
lettgrillet 5 spice ytrefilet, rotfrukt-pikkels,
noug cham dressing

• Desserts •

✓ PROFITEROLES (3 STK) (H,M,E,L) [O.3] KR 118,-
vannbakkels med vaniljekrem og sjokoladesaus

CRÈME BRÛLÉE (E,M) [O.3] KR 118,-
Crème brûlée med camomille

PAVLOVA (E,M) [O.3] KR 128,-
marengs, sesongens bær, sitron-curd og vaniljeis

✓ IS & ✓ SORBET (M) [O.1] KR 38,- per kule
– dagens utvalg av is og sorbet

✓ FROMAGE (M,H) [O.5] KR 135,-
Brillat Savarin, Cru de Savoie, Roquefort,
tomatmarmelade og crostini

Klimato har kalkulert klimapåvirkningen hver rett på menyen forårsaker.
Bak rettene står det hvor mange CO₂e retten slipper ut.

[0,1-0,5] **LAVT**
Kg CO₂e KLIMAÅVTRYKK

[0,6-1,5] **MIDDELS**
Kg CO₂e KLIMAÅVTRYKK

[1,6+] **HØYT**
Kg CO₂e KLIMAÅVTRYKK

* ALLERGENER:

BL: BLØTDYR | E: EGG | F: FISK | H: HVETE | B: BYGG | L: LUPIN | M: MELK | SO: SOYA | C: SESAM | SK: SKALLDYR | S: SELLERI | SE: SENNEP | X: SVOVELDIOKSID OG SULFITT | K: KLI | B: BYGG | HR: HAVRE | PI: PISTASJ | CA: CASHEW | PE: PEKAN