FRENCHIE
GRENSELØS BISTRO

ØSTERSFEST – FÊTE DES HUÎTRES

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 ✶

V PAIN & BEURRE (H,M) [0.3] KR 48,-
brød med økologisk Rørossmør

V LUCQUES OLIVEN [0.1] KR 65,-
(kanskje) verdens beste oliven fra Provence

V VADOUVAN BLOMKÅL (SO,B) [0.1] KR 72,-
ristet blomkål med «french curry» og miso

POTETKROKETTER (H,F,G,E,SE) [0.5] KR 78,-
røkt torsk, oliven og sauce gribiche (4 stk)

V ARTISJOKK FRITTERS (H,E) [0.1] KR 85,-
fritert artisjokk med béarnaise

SKAGEN-CROISSANT (H, SK, SE, E, M) [0,6] KR 95,-
Croissant, grenseløst god Skagenrøre og løyrom

V ARTISJOKKSALAT (SO) [0.1] KR 118,-
yuzu, trøffel og fritert purre

V FROMAGE (M,H) [0.5] KR 135,-
Brillat Savarin, Cru de Savoie, Roquefort,
tomatmarmelade og crostini

LØYROM WONTON-TACO (H,E,F,M) [0.1] KR 138,-
økologisk rømme, dillolje og syrnet løk (2 STK)

CHARCUTERIE (H,X) [0.5] KR 148,-
Rosette de Lyon salami, Bayonneskinke, trøffel-salami,
cornichons og rødvinskokt løk

V Vegan
V Vegetar

ENTRÉES

V SALAD CHÉVRE CHAUD (H,M,SE,PE) [0,3] KR 135,-
Haricot verts, pekannøtter og timianmarinerte druer

GRILLET HVIT ASPARGES (M,E,X) [0,4] KR 185,-
crispy Bayonneskinke, béarnaise og fritert potet

ASPARGESSALAT (F,X) [0,4] KR 185,-
varmrøkt laks, endive og reddik

STEAK TARTAR (E,H,F,SE) [2,3] KR 165,-
klassisk blandet tartar av norsk indrefilet, fritert purre og crostini

PLAT PRINCIPAL

V LUN FARROSALAT (SP,M,X) [0,3] KR 178,-
bakte vårgrønnsaker og kremet marokkansk dressing

MOULES VADOUVAN (BL,M,X) [1,0] KR 225,-
kremet «french curry» blåskjell og pommes frites

KYLLING CONFIT (SP,M,X) [0,7] KR 198,-
Lun farrosalat, bakte vårgrønnsaker og kremet marokkansk dressing

FISH & GRIBICHE (F,E,M,SE) [2,3] KR 235,-
pannestekt lysing, nypoteter og sauce gribiche

STEAK FRITES (E,X,SE) [5,7] KR 325,-
norsk ungfe, sauce béarnaise og pommes frites

Vi lager gjerne halv porsjon til barn!

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

V POMMES FRITES [0.2] KR 48,-

V FRENCHIE FRIES (M) [0.3] KR 65,-
trøffelolje og parmesan

V GRØNN SALAT (SE) [0.1] per pers. KR 48,-
haricots verts og senneps-vinaigrette

• Desserts •

V IS & V SORBET (M) [0.1] KR 38,- per kule
– dagens utvalg av is og sorbet

V PROFITEROLES (3 STK) (H,M,E,L) [0.3] KR 118,-
vannbakkels med vaniljekrem og sjokoladesaus

CRÈME BRÛLÉE (E,M) [0,3] KR 118,-
Crème brûlée med camomille

CLAFOUTIS (E,H,M,X,MA) [0,3] KR 120,-
Lun rabarbrapai, vaniljeis, amaretto- og
krisebærkaramell

V FROMAGE (M,H) [0.5] 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 CO_2e retten slipper ut.

[0,1-0,5] Kg CO_2e **LAVT** KLIMAAVTRYKK
[0,6-1,5] Kg CO_2e **MIDDELS** KLIMAAVTRYKK
[1,6+] Kg CO_2e **HØYT** KLIMAAVTRYKK

* 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 | SP: SPELT | MA: MANDEL

BOBLER

	Gl 12cl	Fl 75cl
Crémant de Bourgogne Brut *Caves des Hautes Côtes*	118	695
Champagne Gouet-Henry Brut *Poilvert-Jacques*	140	798

VIN BLANC

	Gl 14cl	Kar 37cl	Fl 75cl
Saint-Lannes Signature 2019 *Dom. Saint Lannes Côtes de Gascogne*	118	298	590
Christmann Riesling Trocken 2018 Biodyn. *A. Christmann, Tyskland, Pfalz*	125	325	650
Original Muscadet Sevre et Maine 2018 *Michel Brégeon, Loire*	145	370	730
Chablis St. Marie 2019 Økologisk *Dom. Jean-Marc Brocard, Burgund*	155	395	780
Rolet Naturé 2018 *Dom. Rolet et Fils, Jura*	168	430	840
Mercurey Clos Rochette 2018 *Dom. Faiveley, Burgund*	178	455	890

VIN ROSÉ

Corail Rosé 2019 Biodynamisk *Ch. de Roquefort, Provence*	125	325	650
Source de Vignelaure 2019 Økologisk *Chateau Vignelaure, Provence*	138	350	695

VIN ROUGE

Le Faure Rouge 2018 *Ch. Le Faure, Bordeaux*	118	298	590
Le Grand Noir Pinot Noir 2018 *Celliers Jean d'Alibert, Limoux*	125	325	650
Les Pious Syrah 2019 Økologisk *Dom. De Dieulefit, Rhône*	145	370	730
Arbois Trousseau 2015 *Dom. Rolet et Fils, Jura*	158	398	785
Santenay Rouge 2016 Biodynamisk *Bonnardot, Burgund*	178	455	890

BIÈRE

Meteor alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Meteor Panaché alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Hansa fat, Norge 0,4 (B)	94
Hansa fat, Norge 0,25 (B)	54
Hansa Mango IPA fat, Norge 0,35 (B)	105
Weihenstephaner fat, Tyskland 0,5 (B,H)	118
Meteor Lager, Frankrike fl 0,33 (B)	98
Meteor Blanche, Frankrike, 0,33 (B,H)	115
Grisette glutenfri fl 0,25	115
Nøgne APA, Norge fl 0,33 (B)	125
Nøgne IPA, Norge fl 0,33 (B)	125
Nøgne Porter, Norge fl 0,33 (B)	125
Sour and Salt Surøl, Norge fl 0,33 (B)	148
Galipette Cidre brut, Frankrike, 0,33	115
Bulmers cider, Storbritannia fl 0,5	138

Cocktails

Min Franske Fetter Hugo 145
St Germain, Cremant, soda, mynte

Frenchie Negroni 145
Beefeater 24, Punt e mes, St Germain

Pink Lady 145
Havana 3yrs, Aperol, sitron, vaniljesirup (E)

Mexican bulldog 145
Olmeca Reposado, mango, koriander (E)

Rhubarb sour 145
Four Roses Bourbon, rababrasirup, sitronjuice (E)

Frenchietini 145
Martell VS, Kahlua, espresso

Bloody Solli 150
Absolutt Vodka, Big Tom, hot sauce

**Vi har GINish og RUMish, så vi lager gjerne din cocktail alkoholfri!*

GIN & TONIC

Beefeater 24, Grapefrukt tonic og grapefrukt	157
Monkey 47, Botanical tonic og grapefruktpeel	157
Kimerud Hillside, Tonic water, timian og tørket sitron	157
Hendrick's, tonic, agurk og sort pepper	163
Bareksten, Botanical tonic, rosmarin og tørket sitron	163
Nine Sisters, Tonic water, rose pepper, sitron	163

**Alle kan lages alkoholfritt*

LESKENDE & FORFRISKENDE

HUS-BRUS – Vår hjemmelagde Limonade toppet med Purezza:

Rêve de framboise (bringebær)	55
Fraises et citron vert (jordbær & lime)	55
Rhubarbe (rabarbra)	55
Purezza sprudlevann 0,75	55
Ginger beer (økologisk) 0,27	65
Kombucha Royal flush 0,27	65
Dash water Blackcurrants, (sukkerfri) 0,33	65
Organico Lemon refresher (økologisk) 0,75	195
Bagstevold eplejuice, gl	48
Bagstevold eplejuice 0,75	140

CAFÉ & THÉ

	enkel	dobbel
Kaffe, økologisk	38	
Te	38	
Espresso (økologisk)	40	42
Americano (økologisk)	42	44
Cortado (økologisk) (M)	42	44
Cappuchino (økologisk) (M)	42	44
Café au lait (økologisk) (M)	44	46

Ønsker du plantebasert melk, si fra til din servitør!

VIN DOUX

	Gl 8cl
Sauternes 2016 *Ch. Gravas, Bordeaux*	85
Mascvin Rouge Pinot Noir *Tissot NV, Jura*	98
Mascvin Blanc *Tissot NV, Jura*	98

(Alle viner med alkohol kan inneholde sulfitter)