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,-

FRENCHIE
GRENSELØS BISTRO

PLAT DE LA SEMAINE

UKENS 2-RETTERS MIDDAG
SPØR DIN SERVITØR

✶ SNACKS ✶

V PAIN & BEURRE (H,M) [0,3] KR 48,-
Brød med økologisk Rørossmør

V LUCQUES OLIVEN [0,1] KR 68,-
(Kanskje) verdens beste oliven fra Provence

OKSEHALEKROKETT (3STK) (E,H,M) [1,5] KR 96,-
Syrnet løk og røkt chillimajones

TOAST L'ESGARGOT (BL,M,H) [0,3] KR 106,-
Smørstekte snegler, kapers og persille

V ARTISJOKK FRITTERS (H,E,M,X) [0,1] KR 110,-
Fritert artisjokk med béarnaise

SKAGEN-CROISSANT (H, SK, SE, E, M) [0,6] KR 115,-
Croissant, grenseløst god Skagenrøre og norsk sikrogn

V ARTISJOKKSALAT [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

CHARCUTERIE (H,X) [0,5] KR 148,-
Rosette de Lyon salami, Bayonneskinke, trøffel-salami, cornichons og rødvinskokt løk

WONTON-TACO (H,E,F,M) [0,1] KR 155,-
Sikrogn fra Valdres, økologisk rømme og syrnet løk (2 STK)

GRILLET MARGBEN (SE,X) [1,5] KR 165,-
Fritert kapers, syltet rødløk og soubise

ENTRÉES

V SALAD CHÉVRE CHAUD (H,M,SE,PE,X) [0,3] KR 138,-
Haricot verts, pekannøtter og timianmarinerte druer

CEVICHE (F,SP,S) [0,3] KR 140,-
Lysing, fennikel, Granny Smith eple og grønn chilli

STEAK TARTAR (E,H,F,SE) [2,3] KR 168,-
Klassisk blandet tartar av norsk indrefilet, fritert purre og crostini

V GRILLET SPISSKÅL (SE,X) [0,1] KR 175,-
Sort trøffel, trøffelkrem og syltet kål

PLAT PRINCIPAL

V LINSERAGU (M,S) [0,3] KR 178,-
Puy-linser, beter og kremet marrokansk dressing

KYLLING CONFIT (M,S) [0,7] KR 235,-
Confitert Lèviche kyllinglår med linseragu

FRENCHIES FISKEGRYTE VADOUVAN (F,SK,M,X,SE) [2,0] KR 265,-
Utvalg av fisk, blåskjell og småpoteter

FISH & GRIBICHE (F,E,M,SE,X) [2,3] KR 275,-
Pannestekt lysing, småpoteter, broccolini og sauce gribiche

STEAK FRITES (E,X,SE,M) [5,7] KR 345,-
Sauce béarnaise og pommes frites

Vi lager gjerne halv porsjon til barn!

V Vegan
V Vegetar

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

V GRØNN SALAT (SE) [0,1] per pers. KR 48,-
Haricots verts og senneps-vinaigrette

V POMMES FRITES [0,2] KR 48,-

V FRENCHIE FRIES (M) [0,3] KR 65,-
Trøffelolje og parmesan

• 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 128,-
Crème brûlée med camomille

V CLAFOUTIS (E,H,M,X,MA) [0,3] KR 120,-
Lun kirsebærkake, 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
Chignin V.V 2020 *Dom. André & Michel Quenard, Savoie*	135	358	715
Glintzberg Riesling 2019 *Ann-Marie Schmitt, Alsace*	145	370	750
Chablis 2018 Økologisk *Dom. Christophe Camu, Burgund*	155	395	780
Rolét Savagnin Ouillé 2019 *Dom. Rolet et Fils, Jura*	168	430	840
Rully Les Villeranges 2018 *Dom. Faiveley, Burgund*	178	470	940

VIN ROSÉ

Source de Vignelaure 2019 Økologisk *Ch. Vignelaure, Provence*	138	350	695

VIN ROUGE

Le Faure Rouge 2018 *Ch. Le Faure, Bordeaux*	118	298	590
Cuvee Rochebonne 2018 *Trenel Fils, Beaujolais*	128	338	678
Côtes du Rhône 2018 *Maison Les Alexandrins, Rhône*	148	390	785
Arbois Trousseau 2015 *Dom. Rolet et Fils, Jura*	158	398	785
Ch. La Pirouette 2016 *Médoc, Bordeaux*	165	410	830
Bourgogne Rouge 2018 *Dom. Michelot, Burgund*	175	465	898

BIÈRE

Meteor alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Meteor Panaché alkoholfri, Frankrike fl 0,25 (B)	65
Hansa fat, Norge 0,4 (B)	96
Hansa fat, Norge 0,25 (B)	65
Hansa Mango IPA fat, Norge 0,35 (B)	115
Weihenstephaner fat, Tyskland 0,5 (B,H)	125
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
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 148
St Germain, Cremant, soda, mynte

Frenchie Negroni 148
Beefeater 24, Punt e mes, St Germain

Pink Lady 148
Havana 3yrs, Aperol, sitron, vaniljesirup (E)

Mexican bulldog 148
Olmeca Reposado, mango, koriander (E)

Rhubarb sour 148
Four Roses Bourbon, rababrasirup, sitronjuice (E)

Frenchietini 148
Martell VS, Kahlua, espresso

Bloody Solli 158
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
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 Cool (økologisk) 0,27	65
Ginger beer Passionate (økologisk) 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)