

FRENCHIE

G R E N S E L Ø S B I S T R O

SELSKAPSMENYER

VELKOMMEN til grenseløs bistro på Solli plass!
Menyene under består av forretter som deles, og hovedretter til hver enkelt. Om dere ønsker å legge til flere grenseløst gode smaker har vi satt opp noen forslag.

TILVALG:

- 3 østers og 1 glass champagne Kr 198,-
- Østers FINE DE CLAIRE No 3 Pr stk. Kr 48,-
- LØYROMTACO Pr stk Kr 83,-
- Ostetallerken Pr person Kr 68,- (min 2 pers)
- Camembert & multe Pr person Kr 65,-

OHH LA LA MENY

SHARING FORRETTER:

KVEITE CEVICHE (F,S)
PETIT CHOUX MED TRØFFELKREM (H,E,M,F)
GRENSELØS SKAGENRØRE PÅ CROSTINI (S,SE,SK,E,M,H,X)
BAKTE BETER & FETAKREM (M)

VELG MELLOM

PANNSTÉKT KVEITE (F,M,S,SO,X)
Vaag kveite, sellerirotpure og sake- og soyasmør

eller

STEAK FRITES (E,X,SE,M)
Sauce béarnaise, pommes frites og grønn salat

CRÈME BRÛLÉE (E,M)
Crème brûlée med camomille

Kr 695,-

BRUNCH MENY (FREM TIL KL 15.30)

SHARING FORRETTER:

KVEITE CEVICHE (F,S)
PETIT CHOUX MED TRØFFELKREM (H,E,M,F)
GRENSELØS SKAGENRØRE PÅ CROSTINI (S,SE,SK,E,M,H,X)
BAKTE BETER & FETAKREM (M)

STEAK SANDWICH (H,M,SE,X)
Salat, bearnaise, syltet småløk og Frenchie Fries

Kr 325,-

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE DE CHÈVRE CHAUD (H,E,M,SE,PE,X)
Haricot verts, pekannøtter og timianmarinerte druer

HØSTRISSOTTO (SP,M,S,SO,X)
Skogsopp, korianderolje og speltrisotto

CRÈME BRÛLÉE (E,M)
Crème brûlée med camomille

Kr 495,-

Antall, endelig menyvalg og eventuelle allergier må bekreftes senest 5 dager før reservasjonen.
Ved kansellering eller redusert antall gjester mindre enn 2 dager før deres reservasjon belastes en kuvertpris på kr 500 per person. Allergier som ikke er informert om på forhånd vil kunne medføre ekstra kostnad dersom vi må lage nye retter og/eller ekstra mat.

Bienvenue!