

M E N U

*Grenseløs
Bistro*

Frenchie

SNACKS

- ✓ **Løymontaco** (h,e,f,m) [0,1]..... kr 168,-
Økologisk rømme, syrnet løk og dillolje (2 stk)
- ✓ **Focaccia, urteolje & aioli** (h,e,se)kr 78,-
- ✓ **Lucques oliven** [0,1]kr 78,-
(Kanskje) verdens beste oliven fra provence
- ✓ **Artisjokk fritters** (h,e,m,x) [0,1]..... kr 128,-
Fritert artisjokk og sauce béarnaise
- Skagen croissant** (2 stk) (h,m,sk,f,e,se,s) [0,6]..... kr 148,-
Croissant, grenseløst god skagenrøre
- Kveite carpaccio** (f,so,m,x) [0,3] kr 155,-
Pepperrot, wakame og syltet stjerneøk
- ✓ **Salade de chèvre chaud** (h,m,se,pe,x) [1,5] kr 158,-
Haricots verts, pekannøtter og timianmarinerte druer
- ✓ **Blomkål Tartelette** (h,m,x,e) [0,2] kr 185,-
Smørstekt blomkål, comté og trøffel
- Charcuterie** (h,se) [0,5] kr 195,-
Et utvalg skinker, pate og timianmarinerte druer
- Tartare** (e,m,h,r,se) [2,6] kr 185,-
Håndkuttet tartar, rugbrødcrumble og pepperrot creme fraiche
- ✓ **Fromage** (m,h,r) [0,5] kr 170,-
Dagens utvalg av oster, knekkebrød og husets marmelade

SNACKS Å DELE PÅ

Skagenrøre, paté, skinke, lucques oliven, timianmarinerte druer, Comté ost og crostini (sk,se,m,h,x,e)

For to-tre personer kr 395,-

UKENS RETT

– Spør din servitør

FÊTE DES HUÎTRES

– ØSTERSFEST –

Fine de claire no 3 David Hervé · kr 55,-

Velg mellom naturell, jalapeñosaus (x) eller mignonette (x)

3 østers & 1 gl. champagne

kr 249,-

PLAT PRINCIPAL

✓ **Sopp Bourguignon** (h,m,so,s,x,se) [0,7] · kr 258,-
Skogsopp, pastinak, søvløk og potetpuré

Moules vadouvan (bl,se,x,e) [1,0] · kr 265,-
Kremet «french curry» blåskjell, pommes frites & aioli

Coq au vin (m,x,s) [0,9] · kr 295,-
Langtidsbraisert kyllinglår med bacon og potetpuré

Pannestekt lysing (m,f,x) [0,7] · kr 365,-
Smørsaus med stenbitrogn og gressløk, perlepoteter og haricot verts

Steak frites (e,x,se,m) [5,7] · kr 445,-
Sauce béarnaise, pommes frites og grønn salat

Lobster frites (sk,m,so,x) [5,9] · ½ : kr 395,- 1/1: kr 650,-
Gratinert hummer, sauce béarnaise og salat

✓ vegetar ✓ vegan

allergener: bl: bløtdyr · e: egg · f: fisk · h: hvete · b: bygg · l: lupin · m: melk · so: soya · c: sesam · sk: skaldyr · s: selleri · se: sennep · x: svoveldioksid og sulfitt · sp: spelt · hr: havre · r: rug · p: peanøtt · pe: pekan · sp: spelt · ma: mandel

ACCOMPAGNEMENTS

- ✓ **Grønn salat** (se,x) [0,1]per pers. kr 48,-
Haricots verts og senneps-vinaigrette
- ✓ **Pommes frites** [0,2]kr 48,-
- ✓ **Frenchie fries** (m) [0,3]kr 78,-
Trøffelolje og grana padano

DESSERTS

- ✓ **Is & sorbet** (m) [0,1] kr 38,- per kule
Dagens utvalg av is og sorbet
- ✓ **Crème brûlée** (e,m) [0,3] kr 135,-
Crème brûlée med solbærsorbet
- ✓ **Sjokolade nemesi** (m,e,x) [0,3] kr 155,-
Vaniljeis, salt karamellsaus og tørket bringebær
- ✓ **Fromage** (m,h,r) [0,5] kr 170,-
Dagens utvalg av nordiske oster, knekkebrød og husets marmelade
- Marshmallow Tiratini** (m) kr 178,-
Baileys, Disaronno, espresso, marshmallows

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

[0,1-0,5] Kg CO₂e · lavt klimaavtrykk
[0,6-1,5] Kg CO₂e · middels klimaavtrykk
[1,6+] Kg CO₂e · høyt klimaavtrykk