

# M E N U

*Grenseløs  
Bistro*

*Frenchie*

## SNACKS & ENTRÉES

- ✓ **Focaccia, urteolje & aioli** (h,e,se) ..... kr 78,-
- Løymromtaco** (h,e,f,m) [0,1] ..... kr 168,-  
*Økologisk rømme, syrnet løk og dillolje (2 stk)*
- ✓ **Lucques oliven** [0,1] ..... kr 78,-  
*(Kanskje) verdens beste oliven fra provence*
- ✓ **Langos** (h,m) [0,3] ..... kr 128,-  
*Trøffelpecorino og rørosrømme*
- Argentinske villreker** (sk,h) [0,6] ..... kr 145,-  
*Yuzu kosho og grillet focaccia*
- Løksuppe** (x,m,h,so) ..... kr 145,-  
*Hjemmelaget løksuppe med gratinert Cru de Savoie*
- ✓ **Salade de chèvre chaud** (h,m,se,pe,x) [1,5] ..... kr 158,-  
*Haricots verts, pekannøtter og timianmarinerte druer*
- ✓ **Fromage** (m,h,r) [0,5] ..... kr 170,-  
*Dagens utvalg av oster, knekkebrød og husets marmelade*
- Steak tartar ytrefilet** (f,se,e,x) ..... kr 188,-  
*Crispy potet, kapers og urter.*
- Charcuterie** (h,se) [0,5] ..... kr 195,-  
*Et utvalg skinker, kylling- og svinepaté og grillet landbrød*

## PLAT PRINCIPAL

- Moules Normandie** (bl,se,x,e) [0,7] · kr 265,-  
*Blåskjell i cider- & aiolisaus med pommes frites*
- ✓ **Skogsopp-pasta** (m,h,so,se,x) [0,3] · kr 265,-  
*Skogsopp, hvitvinnssaus, haricot verts og Comté*
- Bouillabaisse «Rassa»** (sk,f,m,e,se,h) [1,2] · kr 345,-  
*Indisk bouillabaisse, fisk, blåskjell, villreker & focaccia*
- Confit de Canard** (bl,f,so,x) [1,2] · kr 355,-  
*Konfitert andelår, lun kål- & sitrussalat og appelsinsaus*
- Fish & Gribiche** (f,se,m,e,x) [2,1] · kr 365,-  
*Pannestekt skrei, gribishesaus og nypoteter*
- Steak frites** (e,x,se,m) [5,7] · kr 445,-  
*Sauce béarnaise, pommes frites og grønn salat*
- Côte de boeuf** (m,se,e,x) [4,3/pers] · kr 1450,-  
*650 gr utbenet Côte de boeuf med sesongens tilbehør  
Beregne ca 30 min. tilberedningstid*

## FÊTE DES HUÎTRES

- ØSTERSFEST -

- Fine de claire no 3 David Hervé** (bl) · kr 55,-  
*Velg mellom naturell, yuzuponzu (so) eller mignonette (x)*
- 3 østers & 1 glass champagne** · kr 249,-

## HUSETS TARTE FLAMBÉE

Deilig fransk pizza (h,m) – velg mellom  
Cru de Savoie, pancetta & løk · kr 198,-  
✓ Skogsopp, syltet løk og chèvre · kr 198,-  
Månedens tarte flambée - spør din servitør

## ACCOMPAGNEMENTS

- ✓ **Grønn salat** (se,x) [0,1] ..... per pers. kr 48,-  
*Haricots verts og senneps-vinaigrette*
- ✓ **Pommes frites** [0,2] ..... kr 58,-
- ✓ **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,-
- ✓ **Sjokolade nemesis** (m,e,x) [0,3] ..... kr 155,-  
*Vaniljeis, salt karamellsaus og tørket bringebær*
- ✓ **Fromage** (m,h,r) [0,5] ..... kr 170,-  
*Dagens utvalg av oster, knekkebrød og husets marmelade*
- Marshmallow Tiratini** (M) ..... kr 178,-  
*Baileys, Disaronno, espresso, marshmallows*

Klimato har kalkulert klimapåvirkningen hver rett på menyen forårsaker. Bak rettene står det hvor mange CO<sub>2</sub>e retten slipper ut:

[0,1-0,5] Kg CO<sub>2</sub>e · lavt klimaavtrykk  
[0,6-1,5] Kg CO<sub>2</sub>e · middels klimaavtrykk  
[1,6+] Kg CO<sub>2</sub>e · høyt klimaavtrykk

✓ 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