

FÊTE DES HUÎTRES

- ØSTERSFEST -

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

Naturell, jalapeñosaus (x) eller
sjalottløkvinaigrette (x)

Natural, jalapeno sauce (x) or shallot
vinaigrette (x)

3 østers & 1 gl. champagne · kr 249,-

3 østers & 1 gl. Bagstevold eplejuice · kr 178,-

M E N U

Grenseløs
Bistro

Frenchie

MIDDAG

CHARC & CHEESE

Prosciutto de Toscana · kr 95,-

Trøffelsalami fra ASK gård · kr 85,-

Ventrecina spicy salami · kr 85,-

Brillat Savarin (m,h) · kr 95,-

Comté (m) · kr 85,-

Fourme d'Ambert AOP (m,h) · kr 85,-



SNACKS & ENTRÉES

Østers, Fine de claire no 3 David Hervé [0,1]	55
<i>Naturell, jalapeñosaus (x) eller sjalottløkvinaigrette (x) / Natural, jalapeno sauce (x) or shallot vinaigrette (x)</i>	
✓ Focaccia urteolje og aioli / Herbs oil and aioli (h,e,se) [0,5]	88
✓ Lucques oliven [0,1]	78
<i>(Kanskje) verdens beste oliven fra Provence / (Maybe) the worlds best olives from Provence</i>	
Løyromtaco (2 stk) (h,e,f,m) [0,1]	198
<i>Løyrom, økologisk rømme, syrnet løk og dillolje / Caviar, sour cream, pickled onions and dill oil</i>	
✓ Artisjokk fritters (h,e,m,x) [0,1]	138
<i>Fritert artisjokk og sauce béarnaise / Fried artichoke and sauce béarnaise</i>	
Skagen croissant (2 stk) (h,m,sk,f,e,se,s) [0,6]	148
<i>Croissant, grenseløst god skagenrøre / Croissant, Skagen mix</i>	
✓ Salade de chèvre chaud (h,m,se,pe,x) [1,5]	158
<i>Haricots verts, gratinert chevre, pekannøtter og timianmarinerte druer / Haricots verts, pecan nuts and thyme marinated grapes</i>	
Fransk løksuppe (x,m,h,so)	178
<i>Løksuppe med gratinert Cru de Savoie / Onion soup with gratinated Cru de Savoie</i>	
Laksetartar (f,so,c)	168
<i>Wasabikrem, grønt eple, soya tapioka / Wasabi cream, green apple, soy tapioca</i>	
Steak tartare (e,m,h,r,se) [2,6]	188
<i>Rugbrødrumble og pepperrot creme fraiche / Rye bread crumble and horseradish cream</i>	
Løyrom pasta (m,f,h,e) [0,3]	198
<i>Linguine med smørsaus og løyrom / Linguine with butter sauce and løyrom</i>	

SNACKS Å DELE PÅ

Skagenrøre, crostini, Prosciutto de Toscana, trøffelsalami,
oliven, cornichons, comté (sk,se,m,h,x,e)

For to-tre personer kr 395,-

PLAT PRINCIPAL

✓ Skogsoppasta (h,e,m) [0,3]	248
<i>Kremet pasta med skogsopp, haricots vert og comté / Creamy pasta with wild mushrooms, haricots vert and comté</i>	
Moules vadouvan (bl,se,x,e,m) [1,0]	295
<i>Kremet «french curry» blåskjell, pommes frites & aioli / Creamy «French curry» mussels, fries and aioli</i>	
Crispy Pork belly (m,x,so) [1,9]	365
<i>Svineribbe, artisjokk, syltet eple og smør-ponzusaus / Artichoke, pickled apple and butter-ponzu sauce</i>	
Pannestekt torsk (f,m,so,s,x) [1,1]	378
<i>Puylinser, beteragu og rødvinssaus / Pan-seared cod, puy lentils, beetroot ragout and redwine sauce</i>	
Fish & Gribiche (f,e,se,m,x) [1,6]	395
<i>Pannestekt kveite, sauce gribiche og perlepotet / Pan-seared halibut with sauce gribiche and small potatoes</i>	
Steak frites (e,x,se,m) [5,7]	445
<i>Sauce béarnaise, pommes frites og grønn salat / Sauce béarnaise, fries and green salad</i>	
Chateaubriand (m,e,se,x)	Dagens pris
<i>Indrefilet (se størrelse & pris på tavlen), chimichurri, tomatsalat, pommes frites og sauce béarnaise / Tenderloin (see size and price on the board), chimichurri, tomato salad, fries and sauce béarnaise</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

✓ Grønn salat (se,x) [0,1]	68
<i>Haricots verts og senneps-vinaigrette / haricots verts and mustard vinaigrette</i>	
✓ Pommes frites [0,2]	68
✓ Tomatsalat Tomato salad (x) [0,1]	75
✓ Frenchie fries (m,e) [0,3]	85
<i>Trøffelolje og grana padano / Truffle oil and grana padano</i>	

Klimato har kalkulert klimapåvirkningen hver
rett på menyen forårsaker. 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