

SNACKS

OSTEDIP varm ostedip med nachos (G, Hvl, E, L)	98,-
L'ESCARGOT snegler med hvitløkssmør og baguette (L, Hvl, G, B)	189,-
LANDBRØD OG OLIVENTAPENADE (G, L, Hvl)	97,-
SALTE MANDLER OG OLIVEN (N, Hvl)	97,-
DIRTY FRIES med bearnaisemajones, sprøstekt løk og parmesan (L, Hvl, SE)	98,-
TARTINE 2 skiver fransk surdeigsbrød fra La Boulangerie med Gryere og honningglasserte valnøtter og eggemajones med karse (G, L, E, N)	135,-
KNASKEPIZZA med ost, soltørkede tomater og urtdressing (G, L)	198,-

LUNSJRETTER

EGG OG BACON med stekte poteter, toast og salat (G, E, L)	175,-
OMELETT CHEDDAR OG AVOKADO stekte poteter, salat og toast (G, L, E)	227,-
CROQUE MONSIEUR Ekte fransk brød fra La Boulangerie med bechamel, skinke, Gryere, cornichons (G, L, S) <i>Vin anbefaling: Menard, Chardonnay</i>	235,-
CROQUE MADAME Ekte fransk brød fra La Boulangerie med bechamel, skinke, Gryereost og speilegg, cornichons (G, L, E, S) <i>Vin anbefaling: Menard, Chardonnay</i>	245,-
CROQUE MADEMOISELLE Ekte fransk brød fra La Boulangerie med bechamel, soltørket tomat, Gryereost, cornichons (G, L, S)	220,-
FISKEFILET MED EKTE REMULADE Panert og fritert rødspette med kapers, dill, sitron, på dansk rugbrød (G, E, L, F, S, SE) <i>Vin anbefaling: Menard, Sancerre</i>	198,-
AVOKADOSMØRBRØD på ristet dansk rugbrød, med smilende egg, pesto, hasselnøtter, syltet rødløk (E, G, N, L) <i>Vin anbefaling: Allora, Menard, Sancerre, Oransjevin</i>	195,-

ALLERGENER:
G: GLUTEN, E: EGG,
L: LAKTOSE, HVL: HVITLØK, S: SENNEP,
N: NØTTER, F: FISK, B: BLØTDYR, SK: SKALLDYR
SE: SELLERI, SU: SULFITT



HELE DAGEN

FRANSK LØKSUPPE 189,-

med kortreist landbrød og Gryereost(G, L, SE)
Vinanbefaling: Menard, Chardonnay, Sancerre,
Murviedro Tempranillo

DAGENS SUPPE! SE TAVLA ELLER SPØR DIN SERVITØR

SALAT NICOISE 262,-

Tunfiskrøre, kokt egg, aspargesbønner, potet,
cherrytomat, kalamata oliven, kapers, salat og
vinaigrette(E, F, L, Hvl, S)
Vinanbefaling: Menard

KYLLINGSALAT 249,-

parmesandressing, syltet løk, bacon og
parmesan (E, L, Hvl, S)
Vinanbefaling: Riesling

SAME SAME BUT DIFFERENT 285,-

Spicy Thaisalat med marinert biff, mynte,
koriander, tomat, løk, dryss med ristet ris
& sesamfrø oppå (Hvl, sesam)
Vinanbefaling: Riesling, Murviedro Tempranillo

STEAKETTE 249,-

Limousin mørbrad sous-vide på landbrød med
bearnaisemajones, sopp, løk, cherytomat, cor-
nichons (L, E, G, Hvl, S)
Vinanbefaling: Murviedro Tempranillo

LINGUINI VEGETAR 255,-

med ristede pinjekjerner, parmesan, paprika,
oliven, soltørket tomat og pesto
(G, L, N, Hvl)
Vinanbefaling: Menard, Sancerre, Barbera d'Alba, Oransjevin

BŒUF BOURGUIGNON 298,-

Fransk gryte med potetmos (L)
Vinanbefaling: Murviedro Tempranillo, L'ancien Beaujolais

BBQ CHEESEBURGER 285,-

Hjemmelaget burger med coleslaw, BBQ-saus,
sprøstekt løk og pommes (G, L, E, SHV, F, SE)
Vinanbefaling: Murviedro Tempranillo

GAMLE FAVORITTER

NACHOS LITEN/STOR 198,-/292,-

Ostegratinert chillikjøtt og nachos med rømme og salsa (L, HV)
Vinanbefaling: Murviedro Tempranillo, Aass Pils

KYLLINGBRYST 289,-

Kyllingbryst med vingebein og skinn. Serveres med bacon,
pomes frites, vårløksdressing, agurk, salat, syltet reddik
og tomat (E, S, SE)
Vinanbefaling: Sancerre, Barbera d'Alba

LINGUINI PICASSO 289,-

Fettuccine Mexicana i ny drakt. Kremet chilisaus og
kyllingbryst med vingebein og skinn (G, L, HV)
Vinanbefaling: Barbera d'Alba, Soave, Carminio rød, Allora

