

•

•

•

LES ENTRÉES/ FORRETTER

TARTAR DE BOEUF
Oksetartar, cornichons, pommes alouettes
Inneholder: egg, fisk, sennep
60g/120g 125,-/185,-

SOUPE AUX OIGNONS -
Fransk løksuppe, gratinert med Gruyère, brødkrutonger
Inneholder: melk, sulfitt, hvete, selleri
145,-

FOIE GRAS AU TORCHON
Brioche, multebærgelé, pistasjnøtter
Inneholder: hvete, egg, melk, pistasjnøtter
175,-

TRUITE POIVRÉE
Peppergravet ørret, vaktelegg, sennepskrem, agurk- og urtesalat, sprø rug
Inneholder: fisk, egg, sennep, melk, gluten, hvete, rug, sulfitt
175,-

MOELLE OSSEUSE RÔTIE ET PASTRAMI FUMÉ
Grillet margbein med røkt Pastrami, syltet sennepsfrø, brønnkarse, toast
Inneholder: sennep, hvete, sulfitt
165,-

PETIT PLATS /SMÅRETTER

CROQUE MONSIEUR
Klassisk fransk smørbrød med Bayonneskinke, Gruyère, sauce Mornay, Dijonsennep, tomat
Inneholder: hvete, sennep, egg, melk
135,-

CROQUE MADAME
Klassisk fransk smørbrød med Bayonneskinke, Gruyère, sauce Mornay, Dijonsennep, tomat, speilegg
Inneholder: hvete, egg, melk, sennep
145,-

SALADE AU CONFIT DE CANARD
Confitert andesalat, beter, pære, chevre, makadamianøtter, honning- og senneps vinaigrette
Inneholder: melk, makadamianøtter, sennep, sulfitt
225,-

SALADE VERTE
Beter, pære, chevre, makadamianøtter, honning- og senneps vinaigrette
Inneholder: melk, makadamianøtter, sennep, sulfitt
165,-

Charcuterie
Serveres med pickles & pain au tomates

FENALÅR..... 85,-

JAMBON BAYONNE 95,-

SAUCISSON 75,-

SAUCISSON SEC AU PIMENT D'ESPELETTE..... 80,-

CHARCUTERIE TALLERKEN SERVERT MED PICKLES & PAIN AU TOMATE 235,-

Inneholder: hvete

•

•

•

BRASSERIE

BRITANNIA

EST. 1897

TRONDHEIM

LES PLATS / HOVEDRETTER

L'UMAMI BURGER DE LA BRASSERIE
Biffburger, steinsoppmajones, karamellisert løk, østerssopp, Comté, pommes frites
Inneholder: hvete, melk, egg
230,-

MOULES FRITES
*Dampede blåskjell fra Åfjord servert med pommes frites og bakt hvitløksmajones. Velg mellom våre to varianter:
-Klassisk med hvitvin og fløte,
-Spicy med harissa og Britannia Ale*
Inneholder: bløtdyr, egg, melk, sulfitt, sennep, hvete (Britannia Ale)
215,-

FLÉTAN CUIT AU FOUR
Ovnsbakt kveite, gule beter, nykål, Romanesco, potetpuré, blåskjellvelouté
Inneholder: fisk, melk, bløtdyr, sulfitt
295,-

ENTRECÔTE GRILLÉE
250 g entrecote fra vår kullgrill, San marzano tomat, sauce bearnaise, pommes frites
Inneholder: melk, egg
335,-

“BOURGIGNON” AUX JOUES DE BOEUF
Braisert oksekjake, bakte rotgrønnsaker, sopp, potet pure, rødvinssaus
Inneholder: melk, sulfitt, soya
295,-

MAGRET DE CANARD POÊLÉ
Pannestekt andebryst, confitert andelår, rødkål, aprikos, pastinakkpuré, portvinssaus
Inneholder: melk, sulfitt, hvete
325,-

VEGETARIAN
Bakt blomkål og jordskodd, linser, mandel emulsjon, soppbuljong
Inneholder: mandel, hvete, soya, sulfitt
250,-

À partager

TURBOT GRILLÉ (FOR 2 PERSONER)
Ca 700g grillet piggvar på beinet, grillet sitron, beurre noisette med kapers, haricots verts, potetpuré
Inneholder: fisk, melk, soya, hvete
320,- p.p.

•

•

•

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE.....115,-
Inneholder: melk, egg

GANACHE AU CHOCOLAT MANJARI.....125,-
Sjokoladekrem, Manjarisjokolade, salt karamelliskrem, karamelliserte nøtter, crème fraîche
Inneholder: melk, egg, hasselnøtter, mandler

TARTE CRUMBLE 105,-
Crumble pai med kirsebær, vaniljeiskrem
Inneholder: melk, egg

BOULE DE GLACE OU SORBET.....55,-
En kule iskrem eller sorbet
Inneholder: melk, egg (iskrem)

PETITS FOURS.....75,-
Et utvalg av dagens petits fours
Inneholder: spør din servitør

Våre utvalgte oster med marmelade

Ostetallerken med 4 utvalgte oster servert med marmelade

175,-

Lyst på bare en liten smak så kan du få velge en av ostene

65,- pr slice

Inneholder: melk

KAFFE OG TE

KJELDSBERG MØRKBRENT MED PÅFYLL..... 40,-

ESPRESSO..... 39,-

AMERICANO 42,-

CAPPUCINO 45,-

CAFFE LATTE..... 47,-

CAFFE MOCCA..... 49,-

TE 40,-

CHAMPAGNE/MUSSERENDE

AYALA..... <i>Britannia Selection Brut Majeur</i>	890,-	135,-
LANSON..... <i>Black Lable, brut</i>	998,-	
LANSON..... <i>Label brut rose</i>	1100,-	155,-
TAITTINGER..... <i>Prelude, Grands Crus Brut</i>	1125,-	
TAITTINGER..... <i>Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut</i>	2895,-	295,-
TAITTINGER..... <i>Comtes de Champagne Rose</i>	3255,-	320,-
J. LAURENS..... <i>Cremant de Limoux Brut</i>	595,-	105,-
CORTE GIARA..... <i>Prosecco Millesimato dry</i>	595,-	105,-

HVITVIN

GEORG BREUER..... <i>Sauvage</i>	555,-	115,-
GEORG BREUER..... <i>Terra Montosa</i>	995,-	
CUNE MONOPOLE..... <i>Blanco Seco Clasico</i>	735,-	130,-
ALLEGRINI..... <i>Corte Giara Chardonnay</i>	495,-	95,-
BOUCHIE CHATELLIER..... <i>Pouilly Fume Argile</i>	695,-	
DAVID SAUTERAU..... <i>Sancerre</i>	625,-	120,-
LOUIS MOREAU..... <i>Chablis</i>	595,-	115,-
JEAN CLAUDE BOISSET..... <i>Chateau London</i>	875,-	150,-
DOM. BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Chardonnay Reserve</i>	625,-	
CABELIER..... <i>Cotes du Jura la Cote 39</i>	735,-	130,-
CHATEAU DE ROCHEMORIN..... <i>Blanc 2013</i>	695,-	
FRANCOIS VILLARD MAIRLANT..... <i>St Joseph White</i>	795,-	
FRANCOIS VILLARD..... <i>Condrieu les Terrasses du Palat</i>	1150,-	

ROSÉVIN

CHATEAU DE BERNE..... <i>Grand Recolte Rose</i>	625,-	
CHATEAU DE BERNE..... <i>Grand Recolte Rose (Magnum)</i>	1225,-	
GEORG BREUER..... <i>Spatburgunder Rose</i>	525,-	115,-

RØDVIN

VILLA PONCIAGO..... <i>Beaujolais-Village Grand Cuvee</i>	510,-	
DOM. BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Pinot Noir Reserve</i>	675,-	135,-
DOM. BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Monthelie</i>	1025,-	
DOMAINE CHANZY..... <i>Mercury Les Caraby</i>	845,-	
CHATEAU SICOT..... <i>Belair</i>	595,-	
CH DE CHAMBERT ROUGE..... <i>Cahors Malbec</i>	655,-	135,-
SCEA DE BOISSIER..... <i>Ch Grand Francais</i>	695,-	140,-
FRANCOIS VILLARD..... <i>Crozes Hermitage</i>	975,-	
FRANCOIS VILLARD..... <i>Cornas</i>	1195,-	
BORGOGNO..... <i>Barbera d´alba</i>	595,-	125,-
BORGOGNO..... <i>No name</i>	835,-	
BORGOGNO..... <i>Barolo</i>	1195,-	
ALLEGRINI..... <i>La Bragia</i>	595,-	115,-
ALLEGRINI..... <i>Poggio Al Tesoro Sondraia</i>	1225,-	
CUNE..... <i>Reserva</i>	595,-	115,-
CUNE..... <i>Gran Reserva</i>	725,-	

FATØL

E.C Dahls Britannia ale.....	0,33	105,-
E.C Dahls pilsner ^{4,5%}	0,33	75,-
E.C Dahls Bolt IPA ^{6,9%}	0,33	110,-
E.C Dahls Lamo Wit ^{5,2 %}	0,33	105,-
Brooklyn Lager ^{5,2%}	0,33	105,-
Kronenbourg 1664 Blanc ^{5%}	0,33	90,-
Pilsner Urquell ^{4,4%}	0,33	90,-
Grolsch ^{5%}	0,33	90,-
Chimay Trappist Rød ^{7%}	0,33	115,-
Ego Gjenferd ^{6%}	0,33	120,-
Midtfyns Sunshine lys ale.....	0,33	105,-
Kinn Bryggeri Prestesonen brun staut ^{6%}	0,33	105,-
Graff Bryggeri Dead Cat double IPA ^{7,5%} ...	0,33	120,-

ØL PÅ FLASKE

GLUTENFRI

St. Feuillien Grisette Blonde ^{5,5%}	0,25	95,-
Estrella Daura Damm ^{5,4%}	0,33	105,-

ALKOHOLFRI

Brooklyn spesial effects American Amber Lager	0,33	79,-
Erdinger Weissbier.....	0,33	85,-
Brewdog, Nanny state IPA.....	0,33	95,-
Schneider Tap3 Weissbier.....	0,33	98,-

FRANSK CIDER

Galipette Brut ^{4,5%}	0,33	98,-
Galipette Biologique ^{4%}	0,33	102,-

JUICE OG MINERALVANN

Allan Milliat Jus Orange.....	0,33	101,-
Allan Milliat Jus rassin Blanc Chardonnay	0,33	110,-
Allan Milliat Jus rassin rouge Merlot.....	0,33	110,-
Spildegarden Elstar.....Flaske	0,75	175,-
Spildegarden Elstar.....Glass		39,-
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite.....	0,33	52,-
Britannia sparkling.....	0,33	40,-
Britannia still.....	0,33	40,-
Fever Tree Tonic.....	0,20	45,-
Fever Tree Ginger Beer.....	0,20	45,-

DESSERTVIN

DOMAINE BRU-BACHE..... <i>Jurancon La Quintessence</i>	895,-	95,-
CHATEAU GRAVAS..... <i>Sauternes</i>	895,-	95,-
ROYAL TOKAJI ASZU..... <i>5 Puttonyos</i>	945,-	125,-
DOMAINE CAZES..... <i>Riversaltes Ambre</i>	945,-	105,-
FRANCOIS LURTON..... <i>Mas Jancil Maury</i>	595,-	95,-
GRAHAM'S..... <i>Late Bottled Vintage 2013</i>	695,-	75,-