

## LES APÉRITIFS

### HUÎTRES NATURELLES

*Østers, mignonette & sitron*

Inneholder: bløtdyr, sulfitt

45,- per stk

### HUÎTRES ROCKEFELLER

*Gratinert østers, smør, spinat & parmesan*

Inneholder: bløtdyr, melk, sulfitt, fisk, bygg

60,- per stk

### PLAT DE FRUITS DE MER

*Kamskjelltartar, taskekrabbesalat, dampet knivskjell med vinaigrette & østers*

Inneholder: skalldyr, bløtdyr, egg, sulfitt, sennep, melk

465,- per person

Legg til 50g Gastro Unika Britannia Gold Kaviar 1250,-

### PLAT DE CHARCUTERIE

*4 typer av vår spekemat fra Al Berlinghetto i Nord-Italia.*

*Serveres med baguette & Rørossmør*

Inneholder: hvete, melk, sulfitt

245,-

*Ønsker du bare én type: 89,- per type*

## LATE BREAKFAST

MANDAG TIL FREDAG: KL.10.00 TIL 12.00

LØRDAG & SØNDAG: KL.10.00 TIL 13.00

### OEUFs BROUILLÉS AVEC PANCETTA AUX COMTÉ

*Nylaget eggerøre med tørrsaltet pancetta & revet comté*

Inneholder: egg, melk, hvete

210,-

### POULET FRIT AVEC CRÊPE AMÉRICAIN

*Fritert kylling, pannecake & lønnesirup*

Inneholder: melk, egg, hvete, sulfitt

235,-

### YAOURT AVEC GRANOLA SES FRUIT

*Yoghurt med granola, frukt & bær*

Inneholder: melk, havre, mandler

210,-

### OEUF FLORENTINE

*Engelsk muffins, spinat, posjert egg & ramsløkhollandaise*

Inneholder: melk, hvete, egg, sulfitt

235,-

## LES ENTRÉES

### TARTARE DE BOEUF

*Cornichons & pommes alouettes*

Inneholder: egg, sulfitt, fisk,

sennep, bygg

Liten 185,-/ Stor 245,-

### GAZPACHO FROID AVEC CREVETTE

*Kald gazpacho med marinerte*

*reker & krutonger*

Inneholder: sulfitt, skalldyr,

hvete, selleri

*Kan lages vegansk eller vegetarisk*

210,-

### CALAMAR AVEC N'DUJA A L'AIL

*Stekt blekksprut med n'duja,*

*knutekål & bakt hvitløk*

Inneholder: bløtdyr, melk, sulfitt

235,-

### CARPACCIO DE BOEUF A L'AIL AVEC MAYONNAISE AUX ANCHOIS

*Oksecarpaccio med sort hvitløk,*

*ansjosmajones & syrlig agurk*

Inneholder: egg, fisk, sulfitt,

sennep

235,-

## PETIT PLATS

### SOUPE AUX OIGNONS

*Løksuppe gratinert med Gruyère & brødkrutonger*

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, selleri

200,-

### CROQUE MONSIEUR

*Smørbrød med røkt skinke, Gruyère, sauce mornay, Dijonsennep & tomat*

Inneholder: hvete, sennep, melk

245,-

### CROQUE MADAME

*Smørbrød med røkt skinke, Gruyère, sauce mornay, Dijonsennep,*

*tomat & speilegg*

Inneholder: hvete, sennep, egg, melk

255,-

### SALADE DE POULET

*Fritert kyllinglår med kreolske krydder, tomat, salat,*

*syltet rødløk & paprikamajones*

Inneholder: melk, egg, sulfitt

245,-

### SALADE VERTE À LA PROVENCALE

*Provensalsk salat, estragonmajones, kapers, egg & krutonger*

*Vegetarisk salat*

Inneholder: egg, sulfitt, hvete

210,-

### MOULES FRITES

*Hvitvinsdampede blåskjell servert med pommes frites*

*& bakt hvitløksmajones*

Inneholder: bløtdyr, egg, melk, sulfitt

290,-

## LES PLATS

### L'UMAMI BURGER DE LA BRASSERIE

*Burger av kvernet høyrygg, steinsoppmajones, karamellisert løk,*

*østersopp, comté & pommes frites*

Inneholder: hvete, melk, egg, sulfitt, soya

270,-

### MAGRET DE CANARD AUX CHOU AVEC AIL SAUVAGE

*Stekt andebryst med grillet kål, gnocchi*

*& ramsløkhollandaise*

Inneholder: melk, egg, sulfitt

435,-

### CHATEAUBRIAND GRILLÉ

*200g chateaubriand fra grillen, lyonnaiseløk, Sauce Béarnaise*

*& pommes frites*

Inneholder: melk, egg, sulfitt

455,-

### FILET DE VEAU EPINARDS AUX SAUCE MORILLE

*Kalveflet, spinat, pommes puré & morkelsjy*

Inneholder: melk, sulfitt

435,-

### BROSMÉ AVEC RAGOUT DE HOMARD

*Stekt brosmé med hummerragout & gnocchi*

Inneholder: fisk, skalldyr, hvete, melk, egg

435,-

### TURBOT À LA PLANCHA ET SA SAUCE VIN BLANC FUMÉ

*Stekt piggvar, gulrot, pommes puré & røkt hvitvinsaus*

Inneholder: melk, fisk, sulfitt

455,-

### BIFTECK À LA RACINE DE CÉLERI

*Selleribiff, lyonnaiseløk, Sauce Béarnaise & pommes frites*

*For vegansk versjon: Spør om vegansk peppersaus*

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

395,-

## VINS BLANC

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION ..... <i>Mas La Chevalier 2021, Pays d'Oc, Frankrike</i>	135,-	645,-
DOMAINE LA BARBOTAINE..... <i>Sancerre 2021, Loire, Frankrike</i>	155,-	725,-
DOMAINE LAROCHE..... <i>Chablis St. Martin 2020 Burgundy, Frankrike</i>	165,-	745,-
MAISON ROCHE DE BELLENE..... <i>Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes 2018 Burgundy, Frankrike</i>	165,-	745,-
DOMAINE OSTERTAG..... <i>Les Jardins Riesling 2018, Alsace, Frankrike</i>	190,-	925,-
XAVIER WEISSKOPF..... <i>Rocher des Violettes, 2020, Loire, Frankrike</i>	190,-	925,-
JEAN-LUC COLOMBO..... <i>Saint-Péray la Belle de Mai 2017 Rhône, Frankrike</i>		995,-
DOMAINE REMI JOBARD..... <i>Bourgogne Blanc 2018 Burgundy, Frankrike</i>		1195,-
CHÂTEAU COUHUNS-LURTON..... <i>Blanc, Pessac-Léognan, 2016, Bordeaux, Frankrike</i>	250,-	1295,-
DOMAINE FAIVELEY..... <i>Meursault, 2018, Burgund Frankrike</i>	325,-	1595,-
DOMAINE DU PELICAN..... <i>Chardonnay Arbois, 2018, Jura, Frankrike</i>		1250,-

## VINS ROUGE

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION..... <i>Fontanafredda Barbera 2019, Piedmont, Italia</i>	135,-	645,-
CHÂTEAU DE CHAMBERT..... <i>Rouge 2015 Cahors, Frankrike</i>	155,-	745,-
MAISON ROCHE DE BELLENE..... <i>Pinot Noir Cuvée Réserve 2018 Burgundy, Frankrike</i>	165,-	745,-
CHÂTEAU DE COULAIN..... <i>Chinon 2020, Loire, Frankrike</i>	170,-	795,-
OGIER..... <i>Crozes-Hermitage 2019 Rhône, Frankrike</i>	170,-	795,-
DOMAINE MERLIN..... <i>Moulin-a-Vent 2016, Beaujolais, Frankrike</i>	200,-	925,-
CHATEAU CISSAC..... <i>Haut-Médoc 2017, Bordeaux, Frankrike</i>	225,-	1050,-
DOMAINE MICHEL JUILLOT..... <i>Mercurey 2017 Burgundy, Frankrike</i>	250,-	1295,-
CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES..... <i>Châteauneuf-du-Pape 2020 Rhône, Frankrike</i>		1195,-
DOMAINE FAIVELEY..... <i>Chambolle-Musigny 2018, Burgund, Frankrike</i>		1495,-

## VINS ROSÉ

	Glass	Bottle
CHÂTEAU GASSIER..... <i>Miradou Rosé</i>	135,-	645,-
CHÂTEAU GALOUPET..... <i>Rosé</i>	265,-	1195,-
CHÂTEAU GASSIER..... <i>Cuvée 946</i>		895,-
CHÂTEAU GASSIER..... <i>Pas du Moine MAGNUM</i>		1295,-

## VINSMOUSSEUX & DES CHAMPAGNES

	Glass	Flaske
BRITANNIA SELECTION..... <i>Brut Majeur Champagne, Frankrike</i>	165,-	995,-
BRITANNIA SELECTION..... <i>Rosé Majeur Champagne, Frankrike</i>	185,-	1150,-
FRANÇOIS MIKULSKI..... <i>Cremant de Borgogne, Frankrike</i>	135,-	645,-
CHARLES HEIDSIECK BLANC DE MILLINAIRE 2006..... <i>Brut Champagne, Frankrike</i>	395,-	2195,-
KRUG GRANDE CUVÉE BRUT..... <i>Brut Champagne, Frankrike</i>	445,-	2795,-

## L'EAU MINERAL, LES JUICES & DES BOISSONS GAZEUSES

SPILDEMOST.....	Flaske	0,75	225,-
SPILDEMOST.....	Glass		58,-
SPARKLING APPLE- & WILLIAMS PEAR..	Flaske	0,75	265,-
SPARKLING APPLE- & WILLIAMS PEAR....	Glass		65,-
COCA COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE....		0,33	58,-
BRITANNIA SPARKLING.....		0,33	58,-
FEVER TREE TONIC.....		0,20	52,-
FEVER TREE GINGER BEER.....		0,20	52,-

## BIÈRES EN BOUTEILLE

NOAM PREMIUM BAVARIAN LAGER <sup>5,2%</sup> .....	0,34	149,-
PERONI GLUTEN FREE <sup>5,1%</sup> .....	0,33	105,-
Alkoholfri		
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS..... <i>American Amber Lager</i>	0,33	95,-
ERDINGER WEISSBIER.....	0,33	95,-

## BIÈRES PRESSION

alle våre øl kan inneholde bygg og hvete

BRITANNIA SELECTION BLONDE..... <i>Cecile Clausen 4,7%</i>	0,33	119,-
BRITANNIA SELECTION ALE..... <i>P.A. Clausen 5,8%</i>	0,33	129,-
BRITANNIA SELECTION IPA..... <i>Kristoffer Stensrud 6,5%</i>	0,33	149,-
KRONENBOURG 1664..... <i>Blanc 4,5%</i>	0,25	79,-
E.C. DAHLS..... <i>Pilsner 4,5%</i>	0,33	98,-
KRONENBOURG 1664..... <i>Lager, 4,5%</i>	0,33	99,-
BROOKLYN LAGER..... <i>Vienna Lager 5,2%</i>	0,33	110,-
AUSTMANN NORTHIE..... <i>Brown Ale 5,5%</i>	0,33	119,-
E.C. DAHLS BOLT..... <i>IPA 6,0%</i>	0,33	135,-
AUSTMANN OLD SCHOOL IPA..... <i>West Coast Double 7,5%</i>	0,33	135,-
GRAFF DEAD CAT..... <i>Double IPA 7,5%</i>	0,33	135,-

## SPECIAL TAP (VARIES AFTER SEASON)

LIEFMANS FRUITESSE..... <i>Fruktøl 3,8%</i>	0,25	75,-
CROWMOOR..... <i>Dry Apple Cider 5,5%</i>	0,33	115,-