

LES ENTRÉES/ FORRETTER

TARTAR DE BOEUF

Oksetartar, cornichons, pommes alouettes
Inneholder: egg, fisk, sennep

60g/120g 125,-/185,-

ASPARGES

Grønn asparges a la minute, egg 64, chèvre
Med løyrom: + 50,-

Inneholder: egg, melk, fisk(løyrom)

165,-

SOUPE AUX OIGNONS -

Fransk løksuppe, gratinert med Gruyère, brødkrutonger

Inneholder: melk, sulfitt, hvete, selleri

145,-

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 POULET DE LA BRASSERIE

Grillet kyllinglår med espelette-pepper, crudite av sesongens grønnsaker,
parmesandressing

Inneholder: egg, melk, sulfitt

185,-

SALADE VERTE

Grønn salat, asparges, crudite av sesongens grønnsaker, parmesandressing

Inneholder: egg, melk, sulfitt

125,-

Charcuterie

Serveres med pickles & pain au tomates

FENALÅR.....	85,-
JAMBON BAYONNE	95,-
SAUCISSON	75,-
CHORIZO IBERICO BELOTA.....	80,-
CHARCUTERIE TALLERKEN SERVERT MED PICKLES & PAIN AU TOMATE.....	235,-

Inneholder: hvete

BRITANNIA

BRASSERIE

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,-

VÉGÉTARIEN

Bakt blomkål, mandelemulsjon, friske urter, soppbuljong, trøffel

Inneholder: egg, melk, soya, hvete, mandler

210,-

CULOTTE DE VEAU

Langtidsstekt kalv, savoykål, løpstikke- og ramsløksemulsjon,
småpoteter, morkelsaus

Inneholder: selleri, egg, sulfitt, melk

315,-

ENTRECÔTE GRILLÉE

250 g entrecote fra vår kullgrill, San marzano tomat, sauce bearnaise,
pommes frites

Inneholder: Melk, egg

335,-

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 rabarbrakompott, friske jordbær, vaniljeiskrem

Inneholder: egg, melk

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

Allergjen: milk

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> 135,-	LANSON <i>Label brut rose</i> 155,-	J. LAURENS <i>Cremant de Limoux</i> 95,-
--	---	--

HVITVIN

MARC KREYDENWEISS <i>Riesling</i> 115,-	DOMAINE RIJCKAERT <i>Cotes du Jura Chardonnay</i> 145,-
DAVID SAUTERAU <i>Sancerre</i> 135,-	ALLEGRINI <i>C. Giara Chardonnay</i> 95,-
LOUIS MOREAU <i>Chablis</i> 135,-	

RØDVIN

DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS <i>Bourgogne Pinot Noir</i> 135,-	CHATEAU DE CHAMBERT <i>Cahors Malbec</i> 125,-
SCEA DE BOISSIER <i>Chateau Grand Francais</i> 145,-	ALLEGRINI <i>La Bragia</i> 105,-
	BORGOGNO <i>Barbera d'alba</i> 105,-

ROSÉVIN

MEFFRE <i>Ch. Grand Escalion Rosé</i> 125,-

FATØL

E.C Dahls PA Clause ale	0,33	105,-
E.C Dahls pilsner 4,5%	0,33	65,-
E.C Dahls Bolt IPA 6,9%	0,33	110,-
E.C Dahls Lamo Wit 5,2%	0,33	95,-
Brooklyn Lager 5,2%	0,33	105,-
Kronenbourg 1664 Blanc 5%	0,33	90,-
Pilsner Urquell 4,4%	0,33	89,-
Grolsch 5%	0,33	89,-
Chimay Trappist Rød 7%	0,33	110,-
Ego Gjenferd 6%	0,33	120,-
Kinn Bryggeri Prestesonen brun staut 6%	0,33	96,-
Kinn Bryggeri Slåtteøl Belgisk gårdsøl 6%	0,33	96,-
Kinn Bryggeri Vestkyst Amerikansk Indiaøl 6%	0,33	96,-
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

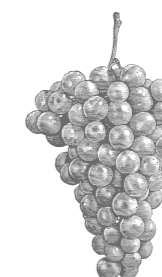
Brooklyn spesial effects American Amber Lager	0,33	75,-
Erdinger Weissbier	0,5	85,-
Brewdog, Nanny state IPA	0,33	95,-
Schneider Tap3 Weissbier	0,33	99,-

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	0,33	52,-
Cola Zero	0,33	52,-
Fanta	0,33	52,-
Sprite	0,33	52,-
Britannia sparkling	0,33	40,-
Britannia still	0,33	40,-
Fever Tree Tonic	0,20	40,-
Fever Tree Ginger Beer	0,20	40,-



DESSERTVIN PÅ GLASS

DOMAINE BRU-BACHE
Jurancon La Quintessence
85,-

FRANCOIS LURTON
Mas Janeil Maury
85,-

OSTERTAG FRONHOLZ
Gewürztraminer Vendange Tardivee
95,-

CHATEAU MONTIFAUD
Pineau Vieux Blanc
95,-

CHATEAU GRAVAS
Sauternes
85,-

CHATEAU MONTIFAUD
Pineau Vieux Rouge
80,-