

LES ENTRÉES/ FORRETTER

HUÎTRES NATURELLES

Østers naturelle, rødvinismignonette
Inneholder: bløtdyr, sulfitt

42,- pr stk

TARTAR DE BOEUF

Oksetartar, cornichons, pommes alumettes
Inneholder: egg, fisk, sennep, sulfitt

Liten 169,- / Stor 225,-

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS À LA TRUFFE

Jordkokksuppe med trøffel
Inneholder: melk

169,-

QUENELLE LYONNAISE ET SAUCE AMÉRICAINNE

Farsert hvit fisk med hummersaus og crudité
Inneholder: fisk, melk, skaldyr, selleri, sulfitt

175,-

BAGUETTE GRILLÉ

Toastet baguette og valg mellom kyllingleverkrem eller krabbesalat
Inneholder: Hvete, melk, sulfitt/krabbe, hvete, egg, sulfitt

Kyllingleverkrem 165,- / Krabbesalat 165,-

PETIT PLATS / SMÅRETTER

SOUPE AUX OIGNONS

Fransk løksuppe, gratinert med
Gruyère, brødkrutonger
Inneholder: melk, sulfitt,
hvete, selleri

185,-

CROQUE MONSIEUR

Klassisk fransk smørbrød med
røkt skinke, Gruyère, sauce Mornay,
Dijonsennep, tomat
Inneholder: hvete, sennep, egg, melk

155,-

CROQUE MADAME

Klassisk fransk smørbrød med
røkt skinke, Gruyère, sauce Mornay,
Dijonsennep, tomat, speilegg
Inneholder: hvete, egg, melk, sennep

165,-

SALADE AU CANARD

Røkt andebryst, blandet salat
Crudité av sesongens grønnsaker,
appelsinjuicevinaigrette og valnøtter
Inneholder:
sulfitt, valnøtter, selleri, sennep

225,-

SALADE VERTE À LA MAROCAINE

Couscous, tørket aprikos og crudité
av sesongens grønnsaker
Ras el hanout dressing
Inneh.: egg, pistasj, selleri

169,-

Charcuterie

Serveres med pickles & pain au tomates

FENALÅR.....	85,-
JAMBON BAYONNE	95,-
SAUCISSON SEC AUX CEP	75,-
SAUCISSON AU PIMENT D'ESPELETTE.....	80,-
CHARCUTERIE TALLERKEN SERVERT MED PICKLES & PAIN AU TOMATE	235,-

Inneholder: hvete, sulfitt

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, sulfitt, soya

245,-

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)

265,-

BOUILLABAISSE DE MERLU CUIT AU FOUR

Bakt lysing med sesongens grønnsaker Bouillabaisse & rouille

Inneholder: fisk, skaldyr, egg, hvete, melk, selleri

375,-

VEGETARIAN

Beurre noisette bakt blomkål, mandel- og trøffelemulsjon, pistasjnøtter, steinsoppbuljong

Inneholder: melk, egg, soya, hvete, mandel, pistasjnøtter

295,-

CONFIT DE CANARD ET LENTILLES DE PUY

Confitert andelår, puylinser, braisert endive

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

345,-

CHATEAUBRIAND GRILEÉ

200g chateaubriand fra grillen, lyonnaisse-løk, sauce bearnaise, pommes frites

Inneholder: melk, egg, sulfitt

415,-

Om du ønsker kan du få servert foie gras med din Chateaubriand grillee

100,-

À partager

POULET RÔTI ENTIER (FOR 2 PERSONER)

Kyllingbryst bakt på skroget

Grønnsaksgrateng, potetpuré med urtesmør og trøffelsjy

Beregn minst 45 minutter ventetid, bestill gjerne en forrett mens du venter

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

395,- p.p.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE.....

Inneholder: melk, egg

125,-

GÂTEAU OPÉRA.....

Klassisk fransk kake med sjokoladekrem og kaffe

Inneholder: melk, hvete, egg

135,-

PLAQUEBIÈRES AU SABAYON.....

Rørte multer med sabayonne

Inneholder: egg

145,-

BOULE DE GLACE OU SORBET.....

En kule iskrem eller sorbet

Inneholder: melk, egg (iskrem)

55,-

PETITS FOURS.....

Et utvalg av dagens petits fours

Inneholder: spør din servitør

95,-

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 stk

Inneholder: melk

KAFFE OG TE

KJELDSBERG MØRKBRENT MED PÅFYLL.....	42,-
ESPRESSO.....	39,-
AMERICANO.....	42,-
CAPPUCINO.....	45,-
CAFFE LATTE.....	47,-
CAFFE MOCCA.....	49,-
TE.....	42,-

CHAMPAGNE/MUSSERENDE

AYALA..... <i>Britannia Selection Brut Majeur</i>	910,-	139,-
AYALA <i>Britannia Selection Rosé Majeur</i>	995,-	165,-
TAITTINGER <i>Prelude, Grand Cru Brut</i>	1125,-	
TAITTINGER..... <i>Comtes de Champagne Blanc de Blancs Brut</i>	2895,-	295,-
TAITTINGER..... <i>Comtes de Champagne Rosé</i>	3255,-	320,-
GRATIEN & MEYER..... <i>Cremant de Loire Brut</i>	595,-	115,-
CORTE GIARA..... <i>Prosecco Millesimato dry</i>	595,-	105,-

HVITVIN

GEORG BREUER <i>Sauvage</i>	595,-	115,-
GEORG BREUER <i>Terra Montosa</i>	955,-	
SCHLOSS LIESER <i>Thomas Haag, Riesling Kabinett</i>	625,-	125,-
CUNE, MONOPOLE <i>Blanco Seco Clasico</i>	745,-	140,-
BOUCHIE CHATELLIER <i>Pouilly Fume, Argile</i>	725,-	
DAVID SAUTERAU <i>Sancerre</i>	695,-	135,-
JEAN-MARC BROCARD <i>Chablis</i>	695,-	135,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Chardonnay Reserve</i>	775,-	145,-
DOMAINE DES CARLINES <i>Côtes du Jura Chardonnay</i>	775,-	145,-
ALLEGRINI <i>Corte Giara Chardonnay</i>	595,-	115,-
DOMAINE FAIVELEY <i>Puligny Montrachet 2018</i>	1290,-	

RØDVIN

DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS <i>Bourgogne Pinot Noir Reserve</i>	775,-	165,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS <i>Monthelic</i>	1025,-	
DOMAINE CHANZY <i>Rully En Roscy</i>	895,-	

CHÂTEAU CAMINO SALVA <i>Haut-Médoc</i>	645,-	145,-
CHÂTEAU GRAND FRANCAIS..... <i>Bordeaux Superieur</i>	775,-	165,-
CHÂTEAU DE CHAMBERT ROUGE..... <i>Cahors Malbec</i>	655,-	145,-
FRANCOIS VILLARD <i>Crozes-Hermitage</i>	975,-	
REMY FERBRAS <i>Terre de Mistral Vacqueyras</i>	695,-	
BORGOGNO <i>Barbera d'Alba</i>	645,-	145,-
BORGOGNO <i>No Name</i>	925,-	
ALLEGRINI..... <i>La Bragia</i>	595,-	125,-
CUNE..... <i>Rioja, Gran Reserva</i>	725,-	160,-
AALTO..... <i>Ribera del Duero</i>	1145,-	

ROSÉVIN

CHÂTEAU DE BERNE <i>Grand Recolte Rosé</i>	645,-	124,-
CHÂTEAU DE BERNE <i>Grand Recolte Rosé (Magnum)</i>	1250,-	

FATØL

E.C Dahls Britannia ale ^{5,8%}	0,33	115,-
E.C Dahls pilsner ^{4,5%}	0,33	89,-
E.C Dahls Bolt IPA ^{6,9%}	0,33	115,-
Månedens E.C Dahls, spør din servitør	0,33	
Brooklyn Lager ^{5,2%}	0,33	110,-
Kronenbourg 1664 Blanc ^{5%}	0,33	95,-
Pilsner Urquell ^{4,4%}	0,33	95,-
Grolsch ^{5%}	0,33	95,-
Ego Gjenferd ^{6%}	0,33	120,-
Midtfyns Sunshine lys ale	0,33	105,-
Månedens brygg, spør din servitør.....	0,33	
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	110,-
ALKOHOLFRI		
Brooklyn spesial effects American Amber Lager	0,33	79,-
Erdinger Weissbier	0,33	85,-
Brewdog, Nanny state IPA.....	0,33	95,-
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	225,-
Spildegarden Elstar.....Glass		49,-
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,33	56,-
Britannia sparkling	0,33	56,-
Britannia still	0,33	56,-
Britannia Kombucha	0,33	65,-
Fever Tree Tonic	0,20	52,-
Fever Tree Ginger Beer	0,20	52,-

DESSERTVIN

CHÂTEAU GRAVAS..... <i>Sauternes</i>	895,-	95,-
ROYAL TOKAJI ASZU..... <i>5 Puttonyos</i>	1025,-	135,-
DOMAINE CAZES <i>Riversaltes Ambre</i>	945,-	105,-
FRANCOIS LURTON <i>Mas Jancil Maury</i>	595,-	99,-
GRAHAM'S <i>Late Bottled Vintage 2013</i>	695,-	105,-