

LES ENTRÉES/ FORRETTER

HUITRES NATURELLES

Østers naturelle, rødvinsmignonette
Inneholder: bløtdyr, sulfitt

35,- pr stk

TARTAR DE BOEUF

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

Liten 125,- / Stor 185,-

ASPERGES ET CŒUF

Asperges & egg, fritert jordskodd, sennepsemulsjon
Inneholder: egg, sennep, sulfitt, hvete, melk

135,-

SOUPE DE MAÏS CRÈMEUSE

Kremet maissuppe, Hitrakrabbe, espellette-pepper
Inneholder: skalldyr, melk, sulfitt, selleri

115,-

TRUITE POIVRÉE

Peppergravet ørret crudo, eple- og avokadokrem, cherrytomat, syltet løk
Inneholder: fisk, sulfitt, soya, hvete

125,-

PETIT PLATS /SMÅRETTER

SOUPE AUX OIGNONS

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

145,-

CROQUE MONSIEUR

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

145,-

CROQUE MADAME

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

155,-

SALADE AU POULET

Grillet kyllinglår med
espelette-pepper, crudite av
sesongens grønnsaker,
parmesandressing
Inneholder:
egg, melk, sulfitt, sennep

185,-

SALADE VERTE

Crudité av grønnsaker, parmesan-
dressing, ristede solsikkekjerner
Inneholder:
egg, melk, sulfitt, sennep

125,-

Charcuterie

Serveres med pickles & pain au tomates

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

Inneholder: hvete, sulfitt

BRASSERIE

EST. 1897

LES PLATS / HOVEDRETTER

L'UMAMI BURGER DE LA BRASSERIE

Biffburger, steinsoppmajones, karamellisert løk, østerssopp, Comté, pommes frites
Inneholder: hvete, melk, egg, sulfitt

230,-

MOULES FRITES

Dampede blåskjell fra Åffjord 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, vårprimører, jordskoddpuré, sauce vierge med brunet smør
Inneholder: melk, sulfitt, soya, hvete

315,-

VEGETARIAN

Beurre noisette bakt blomkål, mandel- og trøffelemulsjon, pistasjnøtter, steinsoppbuljong
Inneholder: melk, soya, hvete, mandel, pistasjnøtter

250,-

POITRINE DE POULET GRILLÉE

Grillet kyllingbryst, glaserte neper, asperges, ramsløk, morkelsaus
Inneholder: melk, soya, hvete, sulfitt

275,-

ENTRECÔTE GRILLÉE

250 g entrecote fra vår kullgrill, bakt tomat, sauce bearnaise, pommes frites
Inneholder: melk, egg, sulfitt

385,-

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, sulfitt

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 rabarbra, servert med friske jordbær og vaniljeis
Inneholder: egg, melk, hvete

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 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,-
LANSON..... <i>Black Lable, brut</i>	1055,-	
LANSON..... <i>Label brut rose</i>	1195,-	165,-
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>	596,-	115,-
GEORG BREUER..... <i>Terra Montosa</i>	955,-	
CUNE MONOPOLE..... <i>Blanco Seco Clasico</i>	745,-	140,-
ALLEGRIINI..... <i>Corte Giara Chardonnay</i>	595,-	115,-
BOUCHIE CHATELLIER..... <i>Pouilly Fume Argile</i>	695,-	
DAVID SAUTERAU..... <i>Sancerre</i>	695,-	135,-
LOUIS MOREAU..... <i>Chablis</i>	645,-	130,-
JEAN CLAUDE BOISSET..... <i>Chateau London</i>	845,-	155,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Chardonnay Reserve</i>	675,-	
DOMAINE RIJCKAERT..... <i>Cotes du Jura Chardonnay</i>	775,-	145,-
CABELIER..... <i>Cotes du Jura la Cote 39</i>	735,-	
CHATEAU DE ROCHEMORIN..... <i>Blanc 2013</i>	695,-	
FRANCOIS VILLARD..... <i>Condrieu les Terrasses du Palat</i>	910,-	

ROSÉVIN

CHATEAU DE BERNE..... <i>Grand Recolte Rose</i>	645,-	
CHATEAU DE BERNE..... <i>Grand Recolte Rose (Magnum)</i>	1250,-	
GEORG BREUER..... <i>Spatburgunder Rose</i>	595,-	115,-

RØDVIN

VILLA PONCIAGO..... <i>Beaujolais-Village Grand Cuvee</i>	595,-	
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Pinot Noir Reserve</i>	775,-	165,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Monthelie</i>	1025,-	
DOMAINE CHANZY..... <i>Rully En Rosey</i>	895,-	
CHATEAU SICOT..... <i>Belair</i>	625,-	
CH DE CHAMBERT ROUGE..... <i>Cahors Malbec</i>	655,-	145,-
SCEA DE BOISSIER..... <i>Ch Grand Francais</i>	775,-	165,-
FRANCOIS VILLARD..... <i>Crozes Hermitage</i>	975,-	
FRANCOIS VILLARD..... <i>Cornas</i>	1195,-	
BORGOGNO..... <i>Barbera d´alba</i>	645,-	145,-
BORGOGNO..... <i>No name</i>	925,-	
BORGOGNO..... <i>Barolo</i>	1195,-	
ALLEGRIINI..... <i>La Bragia</i>	595,-	125,-
ALLEGRIINI..... <i>Poggio Al Tesoro Sondraia</i>	1225,-	
CUNE..... <i>Reserva</i>	595,-	125,-
CUNE..... <i>Gran Reserva</i>	725,-	

FATØL

E.C Dahls Britannia ale ^{5,8%}	0,33	115,-
E.C Dahls pilsner ^{4,5%}	0,33	79,-
E.C Dahls Bolt IPA ^{6,9%}	0,33	110,-
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,-
Kinn Bryggeri Prestesonen brun staut ^{6%} .	0,33	105,-
Monkey Brew Plato Pale Ale ^{5,5%}		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	52,-
Britannia sparkling	0,33	40,-
Britannia still	0,33	40,-
Fever Tree Tonic	0,20	52,-
Fever Tree Ginger Beer	0,20	52,-

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>	1025,-	135,-
DOMAINE CAZES..... <i>Riversaltes Ambre</i>	945,-	105,-
FRANCOIS LURTON..... <i>Mas Janciel Maury</i>	595,-	99,-
GRAHAM'S..... <i>Late Bottled Vintage 2013</i>	695,-	105,-