

LES ENTRÉES/ FORRETTER

HUÎTRES NATURELLES

Østers naturelle, rødvinsmignonette

Inneholder: bløtdyr, sulfitt

35,- pr stk

TARTAR DE BOEUF

Oksetartar, cornichons, pommes alumettes

Inneholder: egg, fisk, sennep

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

FOIE GRAS AU TORCHON

Sprøtt fenalår, kirsebær og pistasjnøtter

Inneholder: hvete, egg, melk, pistasjnøtt, sulfitt

175,-

LANGOUSTINE

Sjøkreps gratinert med espelettesmør, crudité- og urtesalat

Inneholder: skalldyr, melk

195,-

MOELLE OSSEUSE RÔTIE ET PASTRAMI FUMÉ

Grillet margbein med røkt pastrami, syltet sennepsfrø, brønnkarse, toast

Inneholder: sennep, hvete, sulfitt

165,-

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

135,-

CROQUE MADAME

Klassisk fransk smørbrød med

røkt skinke, Gruyère, sauce Mornay,

Dijonsennep, tomat, speilegg

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep

145,-

SALADE AU CONFIT

DE CANARD

Confitert andesalat, beterrøtter, pære,

chevre, macadamianøtter,

honning- og senneps vinaigrette

Inneholder: melk, macadamia-nøtter, sennep, sulfitt

225,-

SALADE VERTE

Beter, pære, chevre, macadamia-

nøtter, honning- og

senneps vinaigrette

Inneholder: melk, macadamia-nøtter, 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, sulfitt

BRASSERIE

EST. 1897

BRITANNIA
TRONDHEIM

LES PLATS / HOVEDRETTER

L'UMAMI BURGER DE LA BRASSERIE

Biffburger, steinsoppmajones, karamellisert løk, østersopp, 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,-

MORUE CUIT AU FOUR

Bakt Skrei, fennikel, petit pois, pancetta, jordskokkvelouté, potetpuré

Inneholder: fisk, bløtdyr, melk, sulfitt

295,-

BOUILLABAISSÉ

Tomatisert fiskegryte med dagens fangst og blåskjell, serveres med brød og rouille

Inneholder: fisk, bløtdyr, skalldyr, sulfitt, hvete, egg

265,-

VEGETARIAN

Savoykål, skorsonnerot, sellerikrem, epler, linser og soppbuljong

Inneholder: melk, soya, hvete

250,-

STEAK DE RENNE

Reinsdyr flatbiff, rosenkål, kremet soppsaus, tyttebær og småpotet

Inneholder: melk, sulfitt

325,-

BOURGIGNON AUX JOUES DE BOEUF

Braisert oksekjake, bakte rotgrønnsaker, sopp, potetpuré, rødvinnsaus

Inneholder: melk, sulfitt, soya

295,-

ENTRECÔTE GRILLÉE

250g 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 TATIN..... 105,-
Klassisk fransk epleterte med vaniljeis
Inneholder: hvete, egg, melk, hasselnøtter, mandler

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,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Chardonnay Reserve</i>	625,-	
DOMAINE RIJCKAERT..... <i>Cotes du Jura Chardonnay</i>	690,-	145,-
CABELIER..... <i>Cotes du Jura la Cote 39</i>	735,-	
CHATEAU DE ROCHEMORIN..... <i>Blanc 2013</i>	695,-	
FRANCOIS VILLARD..... <i>Mairlant Saint-Joseph White</i>	795,-	

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,-	
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Pinot Noir Reserve</i>	675,-	135,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Monthelie</i>	1025,-	
DOMAINE CHANZY..... <i>Rully En Rosey</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 ^{5,8%}	0,33	105,-
E.C Dahls pilsner ^{4,5%}	0,33	75,-
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	105,-
Kronenbourg 1664 Blanc ^{5%}	0,33	90,-
Pilsner Urquell ^{4,4%}	0,33	90,-
Grolsch ^{5%}	0,33	90,-
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	105,-
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	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 Janciel Maury</i>	595,-	95,-
GRAHAM'S..... <i>Late Bottled Vintage 2013</i>	695,-	75,-