

## LES APERITIFS

### HUÎTRES NATURELLES

*Mignonette & citron*  
Inneholder: Bløtdyr, sulfitt

42,- per stk

### HUÎTRES ROCKEFELLER

*Smør, persille & brødsmler*  
Inneholder: Bløtdyr, melk, hvete

55,- per stk

### GALETTE DE POMMES DE TERRE AU CAVIAR DE RØROS

*Sikrogn, creme crue, løk & pommes røsti*  
Inneholder: Fisk, melk

250,-

### FENALÅR

*30g speket lammelår*

85,-

### SAUCISSON SEC AUX CÈPES

*30g fransk spekepølse med steinsopp*

75,-

### SAUCISSON AU PIMENT D'ESPELETTE

*30g fransk spekepølse med røkt paprika*

80,-

### JAMBON DE BAYONNE

*30g speket svinelår*

95,-

### PLATEAU DE CHARCUTERIE

*Utvalg av vår spekemat servert med pickles & paint au tomate*

Inneholder: Hvete, sulfitt

235,-

## FRUITE DE MER

### MOULES FRITES

*Hvitvinsdampede blåskjell servert med pommes frites & bakt hvitløksmajones*  
Inneholder: Bløtdyr, egg, melk, sulfitt, sennep

265,-

### ESCARGOTS DE MER

*Avhengig av tilgang*  
*250g små strandsnegler fra Fosen med hvitløk- & persillemsør*  
Inneholder: Bløtdyr, melk

195,-

## BRASSERIE

EST. 1897

BRITANNIA  
TRONDHEIM

## LES ENTREES

### TARTARE DE BOEUF

*Cornichons & pommes alumette*  
Inneholder: Egg, sulfitt, fisk, sennep

Liten 169,-/ Stor 225,-

### TARTE FLAMBÉE AUX ASPERGES VERTES

*Tarte flambe, grønn asparges & creme fraiche*  
Inneholder: Hvete, melk

185,-

### BETTERAVE «CARPACCIO»

*Bete «carpaccio», geitostkrem, valnøtter & gremolata*  
Inneholder: Melk, valnøtter, sulfitt

175,-

### SOUPE DU JOUR

*Dagens suppe – Spør din servitør*  
Inneholder: Varierer

175,-

## PETIT PLATS

### SOUPE AUX OIGNONS

*Løksuppe gratinert med gruyere & brødkrutonger*  
Inneholder: Melk, sulfitt, hvete, selleri

185,-

### CROQUE MONSIEUR

*Smørbrød med røkt skinke, gruyere, sauce mornay dijonsennep & tomat*  
Inneholder: Hvete, sennep, egg, melk

185,-

### CROQUE MADAME

*Smørbrød med røkt skinke, gruyere, sauce mornay, dijonsennep, tomat & speilegg*

Inneholder: Hvete, sennep, egg, melk

195,-

### SALADE DE POULET

*Fritert kyllinglår med kreolske krydder, tomat, salat, syltet rødløk & paprikamajones*  
Inneholder: Melk, egg, sulfitt

225,-

### SALADE VERTE À LA PROVENCALE

*Provencalsk salat, estragonmajones, kapers, egg & krutonger*  
Inneholder: Egg, sulfitt, hvete

195,-

## LES PLATS

### L'UMAMI BURGER DE LA BRASSERIE

*Burger av kvernet høyrygg, steinsoppmajones, karamellisert løk, østerssopp, comte & pommes frites*  
Inneholder: Hvete, melk, egg, sulfitt, soya

245,-

### JOUE DE PORC AU CHOU FLEUR

*Langtidsbakt svinekjake, blomkålkrem, ndujasmør & pommes pure*  
Inneholder: Melk

365,-

### CHATEAUBRIAND GRILLÉ

*200g chateaubriand fra grillen, lyonnaise-løk, sauce bearnaise & pommes frites*  
Inneholder: Melk, egg, sulfitt

415,-

### CAILLE À LA PLANCHA

*Vaktel ala plancha, bakt sellerirot, sursøt kyllingglace & pommes røsti*  
Inneholder: Melk, sulfitt

345,-

### FLÉTAN POËLÉ

*Stekt kveite, bakt kål, ramsløk, saus av grillet kål & pommes pure*  
Inneholder: Melk, fisk

355,-

### POISSON ROUGE DU JOUR "MI CUIT"

*Lettbakt rød fisk fra fiskemottaket*  
*Hvit asparges & pommes røsti*  
Inneholder: Melk, fisk

355,-

### CHOU FLEUR ROTI ENTIER

*Heltbakt blomkål, mandel- og trøffelemulsjon, pistasjnøtter & soppbuljong*  
Inneholder: Melk, egg, soya, hvete, mandel, pistasjnøtter

315,-

## PLAT DU JOUR 195,-

LUNDI/MANDAG

RATATOUILLE GRATINÉE

Inneholder: Melk, hvete

MARDI/TIRSDAG

SALADE NIÇOISE

Inneholder: Egg, sennep, fisk, sulfitt

MERCREDI/ONSDAG

TARTE FLAMBÉE

Inneholder: Hvete, melk, sulfitt

JEUDI/TORS DAG

POTAGE PARMENTIER

Inneholder: Melk, hvete

VENDREDI/FREDAG

BOEUF BOURGUIGNON

Inneholder: Sulfitt, melk

## CHAMPAGNE/MUSSERENDE

AYALA..... <i>Britannia Selection Brut Majeur</i>	910,-	139,-
AYALA..... <i>Britannia Selection Rosé Majeur</i>	995,-	165,-
GRATIEN & MEYER..... <i>Cremant de Loire Brut</i>	595,-	115,-
CORTE GIARA..... <i>Prosecco Millesimato dry</i>	595,-	115,-

## HVITVIN

TRIMBACH..... <i>Riesling</i>	595,-	120,-
TRIMBACH..... <i>Sélection de Vieilles Vignes Riesling</i>	945,-	
SCHLOSS LIESER..... <i>Thomas Haag, Riesling Kabinett</i>	625,-	125,-
BOUCHIE CHATELLIER..... <i>Pouilly Fume, Argile</i>	725,-	
DAVID SAUTERAU..... <i>Sancerre</i>	695,-	140,-
DOMAINE LAROCHE, ST. MARTIN..... <i>Chablis</i>	745,-	145,-
DOMAINE LAROCHE CHABLIS..... <i>1er Cru, Fourchaume</i>	945,-	
DOMAINE LAROCHE CHABLIS..... <i>Grand Cru, Les Clos</i>	1145,-	
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Chardonnay Reserve</i>	775,-	155,-
DOMAINE RIJCKAERT..... <i>Cotes du Jura Chardonnay</i>	775,-	155,-
DOMAINE FAIVELEY..... <i>Puligny Montrachet 2018</i>	1290,-	

## RØDVIN

DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Bourgogne Pinot Noir Reserve</i>	775,-	170,-
DOMAINE BOUCHARD PÈRE & FILS..... <i>Monthelie</i>	1095,-	
DOMAINE MICHEL JUILLOT..... <i>Mercury, 1er Cru Les Combins</i>	1095,-	
CHÂTEAU CAMINO SALVA..... <i>Haut-Médoc</i>	645,-	145,-
CHÂTEAU DE CHAMBERT ROUGE..... <i>Cahors Malbec</i>	655,-	150,-

OGIER..... <i>Crozes-Hermitage Pallianches</i>	725,-	
PERRIN, FAMILLE..... <i>Gigondas La Gille</i>	795,-	
BORGOGNO..... <i>Barbera d'Alba</i>	645,-	145,-
BORGOGNO..... <i>No Name</i>	945,-	
ALLEGRI..... <i>La Bragia</i>	625,-	135,-
CUNE..... <i>Rioja, Gran Reserva</i>	725,-	160,-
AALTO..... <i>Ribera del Duero</i>	1145,-	

## ROSEVIN

CHÂTEAU DE BERNE..... <i>Grand Recolte Rosé</i>	645,-	130,-
CHÂTEAU DE BERNE..... <i>Grand Recolte Rosé (Magnum)</i>	1225,-	
CHÂTEAU GASSIER..... <i>Miradou</i>	545,-	120,-
CHÂTEAU GASSIER..... <i>Cuvée 946</i>	995,-	
JOLIE-PITT & PERRIN..... <i>Château Miraval</i>	695,-	155,-

## 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,-
Brooklyn Lager 5.2%.....	0,33	110,-
Kronenbourg 1664 Blanc 5%.....	0,33	95,-
Grolsch 5%.....	0,33	95,-
Månedens brygg, ask your waiter.....	0,33	
Graff Bryggeri Dead Cat double IPA 7.5%.....	0,33	120,-
Austmann Utpå Wit 4.5%.....	0,33	105,-
Austmann Old School IPA 7.5%.....	0,33	120,-
Austmann Northie Brown Ale 5.5%.....	0,33	115,-

## 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	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 Janel Mauray</i>	595,-	99,-
GRAHAM'S..... <i>Late Bottled Vintage 2013</i>	795,-	105,-