ØSTERS

Fine de Claire 195 / 380 / 550

Velg mellom 3, 6 eller 9 østers
Choose between 3, 6 or 9 oysters

Østers naturell med sitron *Oysters with lemon* BL

Champagne vinaigrette *Champagne vinaigrette* BL,X

Jalapeñosaus *Jalapeño sauce* BL

COCKTAILS

Ginger & lime Lime, pisco, sake and ginger foam	185
Fresh Basil Basil, pisco, sake, lime and ginger foam	185
Spicy passionfruit Passionfruit, mint, lime, tequila and chili foam	185
Strawberry sour Strawberry, Aperol, Passoa, lime and strawberry foam	185
Amaretto and raspberry sour Amaretto, raspberry and lime	185
French mule Vodka, lime, sake, ginger beer and ginger foam	185
Pastis Old Fashioned Nine Sisters whiskey, bourbon, lemongrass and ginger syrup	185
Espresso Martini Espresso, Kahlúa and vodka	185
Mango mocktail 0% Mango, mint and lime	125
Passionfruit mocktail 0% Passionfruit, cardamom, lemongrass and lime	125

SPRITZ

Elderflower spritz	185
Mandarin spritz	185
Aperol spritz	185

GIN & THREE CENTS PREMIUM TONIC

Classic gin & tonic	185
Gin & grapefruit tonic	195
Nine Sisters gin & tonic	195
Bareksten gin & tonic	205
Hendrick's gin & tonic	205

PÅ TAPP

	0,4L / 0,6L
Norrlands Guld B	120 / 160
Peachy Bulldog Pale Ale B	140
1640 Blanc B,H	140

PÅ FLASKE

	GL / FL
Norrlands Ljus Økologisk B	125
Mariestad B	125
Luz Mexican Lager *Gluten Free*	125
Guinness B	145
Mariestad Alkoholfri *Non alcoholic* B	75
Briska pæresider *Pear cider*	125
57.2 Rosésider *rosé cider*	145 / 695

MINERALVANN

Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Red Bull	65
Purezza boblevann 0,75L *Sparkling mineral water*	68
Jordbær og yuzu lemonade *Strawberry and yuzu lemonade*	73
Hibiskus og yuzu lemonade *Hibiscus and yuzu lemonade*	73
Mynte og lime lemonade *Mint and lime lemonade*	73
Sparkling Tea 0%	95

SNACKS & SIDES

Fries 85
Serveres med aioli
Fries served with aioli E,SE,X

Trøffelfries 125
Med trøffelaioli
Fries with truffle aioli E,SE,X,M,S

Parmesan- og rosmarinfries 125
Serveres med aioli
Parmesan and rosemary fries served with aioli M,E,SE,X

Crispy artisjokk 165
Serveres med béarnaisesaus
Deep fried artichokes with béarnaise H,E,M,X

Lucques oliven 85
(Kanskje) Verdens beste oliven fra Provence
(Maybe) the world's best olives from Provence

Løyromtaco 195
2 minitacoer med løyrom, rømme, syltet løk og dillolje
Mini taco shells filled with bleak roe, sour cream, pickled onions and dill oil H,E,F,M

Jambon Noir de Bigorre 250
Fransk kvalitetsspekeskinke modnet i 24 måneder
French cured ham aged 24 months SV

Surdeigsbrød og smør 65
Sourdough bread and butter M,H

FORRETTER

Tartar "Pelle Janzon" 345
Smørstekt toast, biff tartar, konfitert eggeplomme og løyrom
Pan-fried toast, beef tartare, confit egg yolk and bleak roe H,F,M,E

Escargot 225
Snegler og champignon stekt i urtesmør. Serveres med surdeigsbrød
Snails and mushrooms fried in herb butter. Served with sourdough bread M,X,H

Skagen toast 295
Skagen, løyrom, dill, majones og sitronskive, serveres med surdeigsbrød
Prawns, bleak roe, dill, mayonnaise and a lemon wedge with sourdough bread E,SK,H,M,F

Løksuppe 195
Fransk løksuppe med gruyère
French onion soup with gruyère X,M,H,S

TARTE FLAMBÉE

Fransk variant av pizza *French version of pizza*

Bacon 265
Bacon, crème fraîche, gruyère og persille
Bacon, crème fraîche, Gruyère, and parsley M,H,SV

Blåmuggost 265
Blåmuggost, valnøtter, crème fraîche og marinert pære
Blue cheese, walnuts, crème fraîche, and marinated pear M,H,V

Sopp 265
Sopp, crème fraîche, gruyère og hint av trøffel
Mushrooms, crème fraîche, Gruyère, and a hint of truffle M,H

Løyrom 395
Løyrom, crème fraîche, dill, løk og Gruyère
Bleak roe, crème fraîche, dill, onion, and Gruyère M,H,F

HOVEDRETTER

Steak frites 495
Entrecôte, béarnaisesaus, fries og grønn salat
Ribeye, béarnaise, fries and green salad E,X,SE,M

Oppgrader til trøffelfries *Truffle fries* + 35
Oppgrader til parmesan- og rosmarinfries + 35
Parmesan and rosemary fries

Pannestekt kveite 495
Serveres med asparges, perlepoteter og Sandefjordsmørsaus med ørretrogn
Pan-fried halibut with asparagus, pearl potatoes and Sandefjord butter sauce with trout roe F,M

Châteaubriand 295 per 100 g
(Min. 400 g) Indrefilet, chimichurri, tomatsalat, fries og béarnaisesaus
Tenderloin, chimichurri, tomato salad, fries and béarnaise M,E,X,SE

Kantarellpasta 295
Kremet pasta med smørstekt kantarell, parmesan og gressløk
Creamy pasta with pan-fried chanterelles, parmesan and chives M,H,E,S,X,SO

Økologisk kylling fra Hovelsrud gård 395
Dekonstruert coq au vin med potetpuré, bacon, sesongens grønnsaker og rødvinsaus
Deconstructed coq au vin with mashed potatoes, bacon, seasonal vegetables and red wine sauce M,S,X,E,SV

Moules frites 325
Hvitvinsdampede blåskjell med urter og fløte, fries og aioli
Mussels in creamy white wine sauce with herbs, served with fries and aioli M,BL,X,H,SE,E

DESSERT

Crème brûlée 165
Klassisk crème brûlée
Classic crème brûlée M,E

Pannekaker 175
2 pannekaker serveres med pisket smør, lønnesirup, solbærmarmelade og vaniljeis
2 pancakes with whipped butter, maple syrup, blackcurrant jam, and vanilla ice cream M,E,H

Franske oster 225
Et utvalg av våre franske oster
A selection of our French cheeses
M,H,R

Sjokoladefondant 175
Serveres med kirsebær og vaniljeis
Chocolate fondant served with cherries and vanilla ice cream
M,E,H,X,SO *

CHAMPAGNE & MUSSERENDE

	13CL / 20CL / FL
Dagens bobler *Today's sparkling wine*	185 / 275 / 995
Crémant de Loire, Cuvée Sancy	185 / 275 / 995
Veuve Clicquot Brut, Champagne	245 / 375 / 1450
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne	2800
Oddbird Blanc de Blancs 0%	95 / 145 / 345

HVITVIN

	13CL / 20CL / FL
Dagens hvitvin *Today's white wine*	175 / 265 / 895
360° Loire, Chardonnay	160 / 245 / 845
Dagobert, Alsace Riesling	185 / 280 / 945
Louis Moreau, Chablis	195 / 295 / 995
Vuillemez, Macôn-Villages	205 / 305 / 1095
Dom. Sautereau, Sancerre	225 / 325 / 1150
Bonnardot, Chassagne-Montrachet	325 / 475 / 1850

ROSÉVIN

	13CL / 20CL / FL
Dagens rosé *Today's rosé wine*	175 / 265 / 895
Ch. d'Esclans, The Pale	185 / 280 / 995
Ch. d'Esclans, Garrus	3500

RØDVIN

	13CL / 20CL / FL
Dagens rødvin *Today's red wine*	175 / 265 / 895
Les Alliés, Pinot Noir	160 / 245 / 845
Jacques Frelin, Côtes du Rhône	185 / 280 / 945
Les 3 Madones, Beaujolais, Fleurie	185 / 280 / 945
Dom. de la Ville, Inspiration, Crozes-Hermitage	225 / 325 / 1150
G & P Germain, Hautes-Côtes de Beaune	245 / 345 / 1250
Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet, Cuvée Héritage	265 / 370 / 1295
Matthieu Barret, Brise Cailloux, Cornas	325 / 475 / 1850
Dubuet-Boillot, Volnay 1er Cru, Les Pitures	2495

DESSERTVIN

	6CL
Sauternes	125
Kvestad, Issider *Norwegian dessert wine made from apples*	155

For et større utvalg av vin, be servitøren om vårt store vinkart!
Alle våre viner kan inneholde sulfitt.

For a larger selection of wine, ask the waiter for our extensive wine list!
All our wines may contain sulfites.

B	BYGG *Barley*	L	LUPINER *Lupins*	SN	SENNEP *Mustard*
BL	BLØTDYR *Molluscs*	M	MELK *Milk*	SK	SKALLDYR *Shellfish*
C	CASHEW *Cashew*	MA	MANDEL *Almonds*	SO	SOYA *Soy*
E	EGG *Egg*	P	PEANØTT *Peanuts*	SV	SVIN *Pork*
F	FISK *Fish*	PE	PEKAN *Pecans*	V	VALNØTT *Walnut*
G	GELATIN *Gelatine*	R	RUG *Rye*	X	SULFITT *Sulphites*
H	HVETE *Wheat*	SE	SESAM *Sesame*	*	Inneholder alkohol (20 år) *Alcohol (ID 20)*
HA	HASSELNØTT *Hazelnut*	S	SELLERI *Celery*		