

BRASSERIE RIVOLI



SVERRE BJERTNES
Uten tittel

MENU SAISON

PÂTE AUX CRUSTACÉS
*Åpen lasagne med hummer og kongekrabbe,
estragongelé, sitrongressvelouté og jordskokk*
S,SO2,M,G,HV,E

TURBOT GRILLÉE
*Grillet piggvar, potet-terriner,
Piquillo-paprika, bakt hvitløk, asparges-
bønner, vårløk og strandkrabbesaus*
S,F,M,SO2

POULET DE BRESSE
*Kylling fra Bresse med mørkel,
savoykål, blomkål, asparges,
kremet løpstikke og morkelsaus*
M,SO2

CHOUX AU CRAQUELIN
*Vannbakkels med craquelin, vaniljekrem,
hasselnøttcremeaux, kardemomme-is, crisp
feuilletine og caramel tuille*
G,HV,M,H,E,NØTTER

MENYPRIS 925
VINMENY 745

**Tillegg av ostetallerken i meny 125 p.p.
Meny Saison velges for hele bordet

ENTRÉES

HUITRES 6 stk 255
Østers, Fine de Ronce N°3 fra David Hervé
B,SO2

KALIX LØJROM 285
Blini med Kalix Løjrom, Røros-rømme og rødløk
F,E,M,G,HV

COQUILLES ST. JACQUES 245
*Pannestekt kamskjell fra Frøya, kamskjellrogn bottarga,
eple, stangselleri, sagogryn og hjerteskjellsaus*
B,M,SO2,SE

PÂTE AUX CRUSTACÉS 275
*Åpen lasagne med hummer og kongekrabbe,
estragongelé, sitrongressvelouté og jordskokk*
S,SO2,M,G,HV,E

ENTRÉE DU JOUR Dagens pris
Dagens forrett etter markedet
SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER

CÉLERI-RAVE 190
*Saltbakt sellerirot, eggekrem, trøffel,
puffet bokhvete og fermentert selleri beurre blanc*
E,SO2,SE,M

MOULES FARCIES AU BEURRE D'ESTRAGON 195
Gratinerte blåskjell med sitron og estragon
B,M,G,HV

TARTARE DE BOEUF 215
*Tartar av okse med pepperrot, løk, eggekrem
og fritert brødkrumme*
E,G,HV,SO2

PLATS PRINCIPAUX

TURBOT GRILLÉE 465
Grillet piggvar, potet-terriner, Piquillo-paprika, bakt hvitløk, aspargesbønner, vårløk og strandkrabbesaus
S,F,M,SO2

POISSON DU JOUR Dagens pris
Dagens fisk etter markedet
SPØR DIN SERVITØR OM ALLERGENER

GNOCCHI 345
Gnocchi med bakt gresskar, salviesmør, ristede hasselnøtter, gresskarkjerner og ricotta
G,HV,E,M,H,SO2

FAUX FILET DE VEAU 485
Ytrefilet av kalv, mandelpotetkrem, neper, vårgulrot, borretaneløk og Madeira-trøffelsaus
M,SO2

POULET DE BRESSE 470
Kylling fra Bresse med morkel, savoykål, blomkål, asparges og kremet løpstikkessaus
M,SO2

ENTRECÔTE 465
Grillet entrecôte (200 gr), løkpuré, syltet løk, grønn salat fra Onna Gård i Moss med vinaigrette og crisp topping, pommes frites og bearnaise-saus
SO2,SEN,E,M,G,HV

FROMAGE ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE 210
Ostetallerken med utvalgte oster
M,G,HV,SES,R,HA

CHOUX AU CRAQUELIN 175
Vannbakkels med craquelin, vaniljekrem, hasselnøtt-cremeaux, kardemomme-is, crisp feuilletine og caramel tuile
G,HV,M,H,E,NØTTER

CHOCOLATE BLANC 185
Hvit Valrhona sjokoladekrem, rabarbra, pistasj financier, sitronverbena og yoghurtssorbet
M,E,G,HV,PI,MA

SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION 195
Pasjonsfrukt-soufflé med pasjonsfruktsaus og kokos sorbet
*Tilberedningstid på min. 20 minutter
M,KO,E

PETITS FOURS 125
Konfekt, 4 stk
M,G,HV,MA,H,NØTTER

VIN AU VERRE — VIN PÅ GLASS

SÉLECTION DE BULLES AU VERRE

Vin mousseux de la maison	(Husets musserende vin)	160/775
Champagne Brut Réserve	Charles Heidsieck	220/1250

SÉLECTION DE VIN BLANC AU VERRE

Vin blanc de la maison	(Husets hvitvin)	130/585
Vouvray Les Charmes Sec Tendre 2022, Loire	Alain Robert	175/795
Pouilly Fumé Calcite 2022, Loire	Francois Blanchet	185/850
Riesling Glintzberg 2022, Alsace	Roland Schmitt	190/875
L'Étoile Chardonnay 2020, Jura	Dom. Rolet	195/895
Chablis 2022, Burgund	Jean-Paul & Benoit Droin	200/925
Saint Joseph Deschants 2021, Rhône	M. Chapoutier	210/945
Ladoix Blanc Les Marnes Blanches 2021, Burgund	Dom. Faiveley	250/1195

SÉLECTION DE VIN ROSÉ AU VERRE

Vin rosé de la maison	(Husets rosévin)	150/700
-----------------------	------------------	---------

SÉLECTION DE VIN ROUGE AU VERRE

Vin rouge de la maison	(Husets rødvin)	130/585
Bourgueil Rouge Les Vingt Lieux Dits 2019, Loire	Dom. de Bel Air	165/750
Côtes du Rhône 2021, Rhône	Franck Balthazar	170/775
Bourgogne Pinot Noir 2022, Burgund	Dom. Perraud	185/875
Ch. La Vaisinerie 2019, Bordeaux	Ch. La Vaisinerie	195/895
Touraine Le Rocher Des Violettes Côt 2021, Loire	Xavier Weisskopf	210/930
Marsannay Clos du Roy 2017, Burgund	Louis Jadot	245/1235

SÉLECTION DE VINS DE DESSERT AU VERRE

Castelnau du Suduiraut 2016, Sauternes	Ch. Suduiraut	155/1375
Coteaux du Layon 2021, Loire	Ch. de Suronde	135/925
Rivesaltes Ambré 1975, Roussillon	M. & S. Gallet	195/1950
Banyuls Rimage 2020, Roussillon	Dom. Bila-Haut	125/750
Churchill's 20 YO Tawny Port, Douro	Graham Churchill	160/1675
Vin Jaune 2015, Jura	Dom. Rolet	160/1425

(SO2 — VIN INNEHOLDER SULFITT)

BIÈRE, EAU MINÉRALE, CAFÉ ET THÉ

LA PRESSION

FRYDENLUND PILSNER 4.5%, 0,4 (G,BY,HV)	110
KRONENBOURG 1664 BLANC 5%, 0,3 (G,BY,HV)	115
E.C DAHLS BOLT IPA 6,9%, 0,3 (G,BY,HV)	125

BOUTEILLES ET CIDRE

BRASSERIE DU MOUNT BLANC WIT 4,7%, 0,33	120
<i>Fransk hveteøl (G,BY,HV)</i>	
KINN PILS 4.5%, 0,33 (G,BY,HV)	120
KINN PILEGRIM PALE ALE 4,5%, 0,33 (GLUTENFRI)	125
KINN KVELDSBRIS 5,5%, 0,33 (G, BY, HV)	125

Belgisk blond ale

NØGNE Ø BROWN ALE 4,5%, 0,33 (G,BY,HV)	120
NØGNE Ø PORTER 7%, 0,33 (G,BY,HV)	145
GALIPETTE CIDRE BRUT 4,5%, 0,33	98

Fransk naturlig eple sider (SO2)

BIÈRE SANS ALCOOL

CLAUSTHALER 0,33 (G,BY)	68
KRONENBOURG 1664 BLANC 0,33 (G,BY,HV)	78
NØGNE Ø HIMLA HUMLA IPA 0,33 (G,BY,HV)	78

EAU MINÉRALE

RABARBRADRIKK FRA SAFTERIET	78
GRIMSTAD BRUSFABRIKK BERGAMOTT & MYNTE	78
GRIMSTAD BRUSFABRIKK APPELSIN	78
INGEFÆRØL XO OSLO	82
COCA – COLA/COLA ZERO	57
BALHOLM EPLEJUICE	50/195
BALHOLM EPLE OG BRINGEBÆRJUICE	50/195
HIMMELSTUND MUSSERENDE EPLESIDER	65/275
PURE SPARKLING WATER	49 P.P.

CAFÉ ET THÉ

KAFFE	44
ESPRESSO – enkel/dobbel	35/40
CAPPUCCINO – enkel/dobbel	48/56
TE – A.C. PERCH'S	50