



SVERRE BJERTNÆS — *Uten tittel*

FORMULE DÉJEUNER

PÂTE EN CROÛTE

*Fransk terrine med svin, økologisk andelever og pistasjnøtter,
salat med sennepsdressing, cornichons og søvløk*

G,HV,E,M,SEN,SO2,PI

LINGUE

*Linefanget lange, mandelpotetkrem,
vårprimører og strandkrabbesaus*

F,M,SO2,S

CRÈME BRÛLÉE CITRON DE AMALFI

*Sitron crème brûlée
med hjemmelaget vaniljeis*

M,E

| | |
|--|-----|
| 2-RETTER (forrett og hovedrett) | 445 |
| 3-RETTER (forrett, hovedrett og dessert) | 565 |

DÉJEUNER

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| HUÎTRES 6 stk <i>Østers, Fine de Ronce N°3 fra David Hervé</i> B,SO2 | 255 | CHÈVRE CHAUD <i>Sprøstekt Chèvre i filodeig, grønn salat, små franske erter, mynte, ristede valnøtter og bringebærhonning</i> V,SO2,M,G,HV | 285 |
| SALADE AU SAUMON FUMÉ <i>liten/stor 145/265</i> <i>Grønn bladsalat fra Onna, røkt laks fra Fredriks Røykeri på Vippetangen, surdeigskrutonger, bløtkokt egg, pepperrot-romme og dill</i> F,G,HV,SO2,M,E | | SOUP DE POISSON <i>Kremet fiskesuppe, dagens ferske fisk, reker og dillolje</i> M,F,S,SO2 | 285 |
| PÂTE EN CROÛTE <i>Fransk terrine med svin, økologisk andelever og pistasjnøtter, salat med sennepsdressing, cornichons og søvløk</i> G,HV,E,M,SEN,SO2,PI | 195 | SANDWICH AU BOEUF <i>Grillet surdeigsbrød med braisert høyrygg av okse, stekt løk, sprøstekt løk, estragon-majones, grønnkarse, grønn salat og pommes frites</i> M,G,HV,SO2,SEN,E | 295 |
| MOULES FRITES <i>Dampet og kremet blåskjell med ramsløk og pommes frites</i> SO2,M,B,E | 295 | LINGUE <i>Teinefanget lange, mandelpotetkrem, vårprimører og strandkrabbesaus</i> F,M,SO2,S | 345 |
| TARTARE DE BOEUF <i>Tartar av okse med pepperrot, løk, eggekrem, fritert brødkrumme og pommes frites</i> E,G,HV,SO2 | 265 | POULET <i>Konfitert kyllinglår, neper, småpoteter, grønn asparges, syltede sennepsfrø og estragonsaus</i> M,SE,SEN,SO2 | 365 |

DESSERTS

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| CHOCOLATE BLANC <i>Hvit Valrhona sjokoladekrem, rabarbra, pistasjfinancier, sitronverbena og yoghurtssorbet</i> M,E,G,HV,PI,MA,SO2 | 165 | PETITS FOURS <i>Valrhona sjokoladekonfekt, 3 stk</i> M,G,E,MA,H,P | 99 |
| CRÈME BRÛLÉE CITRON DE AMALFI <i>Sitron crème brûlée med hjemmelaget vaniljeis</i> M,E | 175 | ASSIETTE DE FROMAGE <i>Ostetallerken</i> M,G,HV,SES,R,HA | 155 |

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 |
| <i>Belgisk blond ale</i> | |
| 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 |
| <i>Fransk naturlig eple sider (SO2)</i> | |

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 |