RIVE GAUCHE
à droite

Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) pris pr stk 55,-
Et dusin, 12 stk 600,-
Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability)
(Konsumering av levende østers er på eget ansvar - Consumption of live oysters is at your own risk)
(B, Su)

Gratinert chèvre på butterdeig med karamellisert løk og tomatsalat 265,-
Gratinated chèvre with caramelized onions and tomato salad
(H, E, M, Ma, Mo)

Mix tartare 325,-
Mixed steak tartar
(E, Mo, Su)

Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler 355,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)

Snegler fra burgund, gratinert med hvitløk, smør og dijonsennep 265,-
Snails from burgundy, gratinated with garlic and dijon butter
(B, Su, Mo, M)

Gougère med comté krem og espelette 265,-
Gougére with comté and espelette
(E, H, Sm)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

RIVE GAUCHE
à droite

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle med kremet ostesaus, eggeplomme og onna salat med sennepsvinaigrette **465,-**
Home made spätzle with creamy cheese sauce , salad and mustard vinaigrette
(Sm, Su, E, H, Mo)

Fisk - Fish

Piggvar med smørkokt nepe, hummersaus med løyrom og potetpuré **525,-**
Turbot with french turnip, lobster sauce and potato purée
(F, B, Fl, M, Sm, S)

Dagens fisk **485,-**
Catch of the day

Kjøtt - Meat

Steak-frites med grønn salat og steak sauce **525,-**
Steak-frites with salad and steak sauce
(E, , Mo, Su, F, Sm)

Fransk pølse fra Annis pølsemakeri i Ringebu, med kremet morkelsaus, og salat med sennepsvinaigrette **395,-**
Boudin blanc with creamy morrel sauce,lettuce with mustard vinaigrette
(M, Sm, H, E, Mo)

Steak haché i brioche, med karamellisert løk, og pommes frites **365,-**
Steak haché in brioche bun, with caramelized onion, and french fries
(H, Sm, Su, Mo, E, M)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat
(Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios
(Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

RIVE GAUCHE
à droite

Dessert - Desserts

Valrhona sjokolademousse med kirsebær og espelette 195,-
Valrhona chocolate mousse with cherries and espelette
(E,Fl, Sm)

Crème Brûlée 195,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)

Nystekte Madeleines med vaniljekrem 195,-
Madeleines with whipped cream
(M,H,E,Sm)

Vellagrede franske oster 295,-
Selection of french cheese
(M, H, Su)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond