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)

Blåskjellsuppe med fennikel og dill **235,-**
Mussel soup with fennel and dill
(F, B, M, Su)

Mix tartare med espelette-majones og comté **245,-**
Pommes frites **65,-**
Mixed steak tartar
(E, Mo, Su)

Snegler fra Burgund, gratinert med hvitløk, smør og dijonsennep **235,-**
Snails from Burgundy, gratinated with garlic and dijon butter
(B, Su, Mo, M)

Tarte flambée med bacon, løk, grønn chili og comté **295,-**
Tarte flambée with bacon, onion, green chili and comte
(H, M, E)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (H) hvete/wheat (W) valnøtter/walnuts
(By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios
(Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Ma) mandel/almond (Su)Sulphites

RIVE GAUCHE
à droite

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Gratinert spätzle med comtesaus, eggeplomme, revet comte og grillet hjertesalat med vinaigrette. **425,-**
Gratinated spätzle with comte sauce, egg yolk, grated comté cheese, and grilled little gem lettuce with vinaigrette
(E, M, H, Su)

Fisk - Fish

Piggvar med smørdampede haricots verts og beter, hvitvinssaus og potetpuré **515,-**
Turbot with steamed beets and haricots verts, white wine sauce and potato purée
(F, M, Su)

Torsk med puylinser, beurre blanc, andelever og perlepotet **495,-**
Cod with Puy lentils, beurre blanc, foie gras and baby potatoes
(F, M, Su)

Kjøtt - Meat

Indrefilet med peppersaus, pommes frites og rosenkål med sriracha og honning **525,-**
Tenderloin with pommes frites, pepper sauce and honey sriracha glazed brussel sprouts
(M, Su)

Andeconfit med savoykål, bacon, løk og andesjy **495,-**
Duck confit with Savoy cabbage, bacon, onions and duck jus
(M, Su)

Steak Haché på brioche med karamellisert løk, comtémajones og pommes frites **325,-**
Steak Haché made with brioche, caramalized onion, comté mayonnaise and french fries
(M, Mo, H, E, Su)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (H) hvete/wheat (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Ma) mandel/almond (Su)Sulphites

RIVE GAUCHE
à droite

Dessert - Desserts

Crème Brûlée 175,-
Crème Brûlée
(M, E)

Sjokolademousse med salt karamell og glaserte kirsebær 175,-
Chocolate mousse with salty caramel and glazed cherries
(M, E)

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

Petit fours fra Valrhona 65,-
Petit fours from Valrhona
(M, kan inneholde spor av nøtter)

Brillat Savarin med hjemmelaget pæremarmelade 95,-
Brillat Savarin with homemade pear marmalade
(M, H, R)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (H) hvete/wheat (W) valnøtter/walnuts
(By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios
(Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Ma) mandel/almond (Su)Sulphites