RIVE GAUCHE
à droite

Søndagsmeny - Sunday menu

Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) — pris pr stk 55,-
Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability) — Et dusin, 12 stk 600,-
(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 espelettemajones og comté 245,-
Pommes frites 65,-
Mixed steak tartar
(E, M, Mo, Su)

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

(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

Søndagsmeny - Sunday menu

Hovedretter - Main courses

Dagens fisk
Catch of the day

Dagens pris
Ask your waiter for price

Dagens kjøtt
Meat of the day

Dagens pris
Ask your waiter for price

Steak Haché, på brioche med karamellisert løk, comtémajones og pommes frites **325,-**
Steak Hachè made with brioche, caramelized onion, comtè mayonnaise and pommes frites
(M, Su, Mo, H, E)

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

Moules-Frites, hvitvinsdampede blåskjell med pommes frites og sitronmajones **295,-**
Moules-Frites, mussels in white wine with lemon mayonnaise and French fries
(B, F, M, E, S)

(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

Søndagsmeny - Sunday menu

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