LA RECETTE

BISTRO & FOCACCERIA

LUNCH

SERVERES TIL KL 16.00

Dagens sandwich 175,-
Spør din servitør
Sandwich of the day. Ask your waiter

Soupe à l'Oignon Gratinée 245,-
Fransk klassisk løksuppe med brødkrutonger og gruyere
Classic onion soup, crutons and gruyere
Inneholder: hvete, sulfitt, selleri, melk

Rillettes de canard 275,-
Andelår og foiegras, solbærmarmelade, grillet surdeigsbrød, ratafia gel og timian
Rielette on duck leg and foie gras, blackcurrant jam, grilled sourdough bread, ratafia gel and thyme
Inneholder: hvete, melk, egg, sulfitt, sennep

French duck croissant burger 289,-
Trøffelmajones, andeconfit, syltet rødkål, crispy løk, løkmarmelade og salat. Servert med fries
Truffle mayonnaise, pulled duck confit, pickled red cabbage, onion marmelade, crispy onion and salad
Inneholder: melk, sulfitt, hvete

Salade de Chevre Chaud 275,-
Eikebladsalat, gratinert Chèvre på toast med trøffelhonning, valnøtter, fransk vinaigrette, bakt selleri og granny smith eple
Gratinated Chèvre on toast with truffle honey, walnuts, French vinaigrette, baked celery and granny smith apple
Inneholder: melk, egg, sulfitt, sennep, hvete, selleri

Moules Marinières 285,-
Hvitvinsdampede og kremet blåskjell med persille, hvitløk og sitron, pommes frites og aioli.
Mussels and fries with cream, parsley, lemon and garlic
Inneholder: melk, bløtdyr, sulfitt, egg, selleri, sennep

PLAT DU JOUR

FRA 15.00 – 17.00 KUN KR 250,-

Hver ukedag finner du gode klassikere som dagens rett. Spør vår servitør eller se oppslag!
Every weekday you will find great classics as the dish of the day. Ask our waiter or check the notice board!

100% AU LEVAIN DE NOTRE FOCACCERIA

PIZZA ARTISANALE

HVERDAGER FRA 16.00 • LØRDAG & SØNDAG FRA 13.00

TAKE AWAY PIZZA
FAST LAVPRIS 199,-

Margherita 245,-
Mozzarella, basilikum, tomat.
Mozzarella, basil, tomato.
Inneholder: melk, hvete

Prosciutto 275,-
Skinke, tomatsaus, mozzarella, basilikum.
Ham, tomato sauce, mozzarella, basil.
Inneholder: melk, hvete

Spianata 295,-
Salami "spianata", tomatsaus, mozzarella, parmesan, oregano.
Salami "spianata", tomato sauce, mozzarella, parmesan, oregano.
Inneholder: melk, hvete

Parma & Parmesan 295,-
Mozzarella,parmaskinke, parmesan, ruccola.
Mozzarella, Parma ham, parmesan, arugula.
Inneholder: melk, hvete

Sopp & Trøffel 250,-
Mozzarella, trøffelkrem, sopp, grønnkålchips, chilimarmelade.
Mozzarella, truffle cream, mushrooms, kale chips, chili jam.
Inneholder: melk, hvete

Beef & Panchetta 325,-
Mozzarella, N'duja sauce, storfe, panchetta, rødløk, "bearnaise majones".
Mozzarella, N'duja sauce, beef, pancetta, red onion, "bearnaise mayonnaise".
Inneholder: melk, hvete, egg, sulfitt

N'duja Blanc 275,-
Mozzarella, hvitsaus, N'dujakrem, salami piccante, vårløk, honning.
Mozzarella, white sauce, N'duja cream, salami piccante, spring onion, honey.
Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Quattro Formaggi 295,-
Mozzarella, parmesan, brie, blåmuggost, marmelade.
Mozzarella, parmesan, brie, blue cheese, marmalade.
Inneholder: Melk, hvete

WEEK-END SPÉCIAL

LØRDAG & SØNDAG 13.00 - 16.00

Huître Regal 6 stk 295,-
Classic østers med mignonette og grillet sitron
Classic oysters with mignonette and grilled lemon
Inneholder: bløtdyr, sulfitt

Tartare de bœuf 245,-
Biff tartar, cornichon, kapers, sennep og eggeplomme
Steak tartar with cornichon, capers, mustard, egg
Inneholder: egg, sennep, sulfitt, hvete

Croque Monsieur 255,-
Surdeigsbrød, cotto di prosciutto, mornaysaus med gruyere, salat med fransk vinaigrette og fries
Toast with mornay sauce, cotto ham gruyere, salad with French dressing and fries
Inneholder: hvete, melk, sennep, sulfitt

Eggs Benedict 275,-
Grillet surdeigsbrød, posjert egg, hollandaise og fries. Velg mellom:
• Cotto di prosciutto (kokt italiensk skinke)
• Premium røkelaks fra Reinhartsen
Eggs Benedict, poached egg, hollandaise and fries.
Choose between cotto de prosciutto or smoked salmon
Inneholder: hvete, melk, egg, sulfitt, fisk

WEEK-END SPÉCIAL
Recommandations de boissons

Sprudlene eplemost, Ringi Gård	fl 195,-
Prosecco Le Contesse	fl 495,-
Gaston Revolté, Husets Champagne	fl 995,-
Mimosa	125,-

Prosecco, appelsinjuice
Inneholder: sulfitt

À LA CARTE

HORS D'ŒUVRE

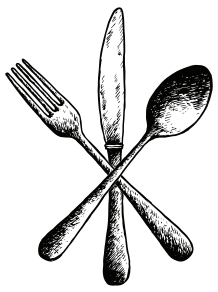
Huître Regal pr. stk 65,-
Klassisk østers med mignonette og grillet sitron
Classic oyster with mignonette and grilled lemon
Inneholder: bløtdyr, sulfitt

Escargots 6 stk 245,-
Hvitløksgratinerte snegler fra Bourgogne
Classic snails from Bourgogne with garlic butter
Inneholder: melk, hvete, bløtdyr, ansjos, sennep, sulfitt

Olives à la Provençale 95,-
Marinerte oliven med urter og sitron
Marinated olives with herbs and lemon

Salt ristede mandler – 100 g 95,-
Salt-roasted almonds
Inneholder: mandler

Sørlandschips med rogndip 95,-
Potato chips with roe dip
Inneholder: melk, fisk



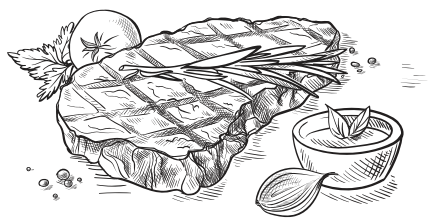
PLATS PRINCIPAUX

Moules Marinières 285,-
Hvitvinsdampede og kremede blåskjell med persille, hvitløk og sitron. Serveres med pommes frites og aioli.
Mussels steamed in white wine and cream with parsley, garlic and lemon. Served with fries and aioli
Inneholder: melk, bløtdyr, sulfitt, egg, sennep

Fletan "Meunière" 495,-
Pannestekt kveite meunière med nøttesmør, sitron, kapers, mandler og sjalottløk. Serveres med sesongens grønt.
Pan-seared halibut meunière with brown butter, lemon, capers, almonds and shallots. Served with seasonal vegetables
Inneholder: melk, bløtdyr, skalldyr, fisk, selleri, egg, sulfitt

Confit de Canard 395,-
Sprøstekt og glasert andelår med sesongens grønnsaker, potetpuré og demi-glace
Crispy glazed duck leg confit with seasonal vegetables, potato purée and demi-glace
Inneholder: melk, sulfitt, selleri

Steak Frites
Velg mellom: **Entrecôte 250 g 525,-**
Côte de Bœuf 800 g for 2 pers 1995,-
Serveres med salat og crudité, pommes frites, béarnaisesaus og Café de Paris-smør
Choice of entrecôte or Côte de Bœuf for two. Served with house salad and crudité, fries, béarnaise sauce and Café de Paris butter
Inneholder: fisk, hvete, egg, melk, sulfitt



ENTRÉES

Rillettes de Canard 225,-
Andelår og foiegras, solbærmarmelade, grillet surdeigsbrød, ratafia gel og timian
Rielette on duck leg and foie gras, blackcurrant jam, grilled sourdough bread, ratafia gel and thyme
Inneholder : hvete, melk, egg, sulfitt , sennep

Soupe à l'Oignon Gratinée 245,-
Fransk klassisk løksuppe, krutonger og gruyere
Classic onion soup, crutons and gruyere
Inneholder: melk, hvete, bløtdyr, ansjos, sennep, sulfitt

Tartare de bœuf 245,-
Biff tartar, cornichon, kapers, sennep og eggeplomme
Steak tartar with cornichon, capers, mustard, egg
Inneholder: egg, sennep, sulfitt, hvete,

Salade de Chevre Chaud 195,-
Eikebladsalat, gratinert Chèvre på toast med trøffelhonning, valnøtter, fransk vinaigrette, bakt selleri og granny smith eple
Gratinated Chèvre on toast with truffle honey, walnuts, French vinaigrette, baked celery and granny smith apple
Inneholder: melk, egg, sulfitt, sennep, hvete, selleri

Soupe de homard 195,-
Kremet fyldig hummersuppe med cognac, fennikel crudité og royal olivenolje
Lobster soup, fennel crudite and royal oilve oil
Inneholder: Skalldyr, melk, sulfitt

MONT D'OR

Vacherin Mont d'Or (for 2–4 pers) 795,-
Serveres lun med trøffelhonning, nøtter og ristet surdeigsbrød. Ca. 30 min bestillingstid
Baked Vacherin Mont d'Or with truffle honey, toasted nuts and crispy sourdough bread
Inneholder: hvete, melk, nøtter

DESSERTS ET FROMAGE

Crème Brûlée – Byens beste! 185,-
Husets klassiker med vanilje og karamellisert demerarasukker
House classic crème brûlée with vanilla and caramelised demerara sugar
Inneholder: egg, melk

Mousse au Chocolat 180,-
Fransk sjokolademousse med kirsebær, mørk sjokoladecrumble og melkeis fra Åmli Gårdsmeieri
French chocolate mousse with cherries, dark chocolate crumble and milk ice cream
Inneholder: melk, sulfitt

Tarte Tatin 180,-
Karamellisert epleterte med chantillykrem og calvadoskaramell
Caramelised apple tarte Tatin with Chantilly cream and Calvados caramel
Inneholder: hvete, melk

Dagens dessert 175,-
Dessert of the day

Sélection de Fromages 245,-
Utvalg av franske og norske oster med aprikoskompott og havrebrød med tranebær. Spør oss om dagens utvalg.
Selection of French and Norwegian cheeses with apricot compote and oat bread with cranberries.
Inneholder: melk, havre, sulfitt, valnøtter

LA RECETTE

BISTRO & FOCACCERIA

VINS AU VERRE

VINS MOUSSEUX

N.V. Krug, Grande Cuvée 173ème Édition ..... 650,- / 3795,-
N.V. Champagne Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1.Cru 250,- / 1295,-
N.V. Le Contesse, Prosecco Brut ..... 145,- / 695,-

VINS BLANCS

2022 Domaine de Villaine, Bouzeron Aligoté ..... 260,- /1295,-
2024 Trimbach, Riesling Trocken ..... 175,- / 845,-
2024 Couveys, Chardonnay ..... 155,- / 745,-
Vin blanc de la maison ..... 145,- / 695,-

VINS ROUGES

2019 Château St-Christophe ..... 200,- / 995,-
2020 Félsina, Chianti Classico ..... 185,- / 895,-
2023 Potel & Aviron, Pinot Noir Cuvée Reservé ..... 165,- / 795,-
Vin rouge de la maison ..... 145,- / 695,-

VINS MOUSSEUX

CHAMPAGNE

2015 Dom Pérignon, Brut Vintage 6495,-
N.V. Krug, Grande Cuvée 172ème Édition 3795,-
N.V. Bruno Paillard, Premier Cuvèe Extra Brut 2195,-
N.V. Ruinart, Rosé 2495,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 2195,-
N.V. Ruinart, R 1695,-

VINS PÉTILLANS

N.V. Andre Delorme, ... 1095,-
Blanc de Blancs Extra Brut 'Les Cachettes'
N.V. Le Contesse, Prosecco Brut 695,-
2022 Caves des Hautes Côtes de Chastenay, ... 895,-
Crémant de Bourgogne Brut Millésimé

GRANDES BOUTEILLES

N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 1200cl 29995,-
N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 900cl 22995,-
N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 600cl 15995,-
N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 300cl 6995,-
N.V. Gaston Révolte, 'Selection Moi' 150cl 2595,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 300cl 14995,-
N.V. Ruinart, Blanc de Blancs 150cl 6995,-

SODAS ET JUS

Grimstad Brusfabrikk, Bergamott & Lime 85,-
Grimstad Brusfabrikk, Sitron-Ingefær 85,-
Grimstad Brusfabrikk, Appelsin 85,-
Rabarbrasaft fra Skraastad 85,-
Bringebærsaft fra Skraastad 85,-
Puntervold Hageepler flaske 0.33l 85,-
Coca-Cola 79,-
Coca-Cola Zero 79,-

ALTERNATIVES PREMIUM SANS ALCOOL

BIÈRE SANS ALCOOL

Nix & Nada, Homborsund 0,33l 95,-
Nøgne Ø Himla Humle Alkoholfri 0,3l 95,-
Inneholder: Bygg

APÉRITIF

Chandon Garden Spritz 159,-
Appelsin & Rosmarin Spritz

Gin Français Premium 189,-
Bartavelle Gin de Provence
Sitron & eukalyptus /grapefruit & rosmarin

Ricard Pastis de Marseille 120,-

Kir 195,-
Crème de cassis, hvitvin

COCKTAILS 189,-

Hugo Spritz
St. Germain, sparkling wine, soda, lime, mint

Amaretto Sour
Disaronno Amaretto, lemon, sugar, eggwhite, bitters
INNEHOLDER: EGG

French '75
Harahorn Pink Gin, sugar, lemon, Gaston Revolte Selection Moi

Signature Negroni
Hendricks Oasium, Campari, Cinzano 1757 Rosso Vermouth

Gascogne Mule
Clés des Ducs VSOP Armagnac, lime, ginger beer, mint

ALKOHOLFRIE COCKTAILS 130,-

Spør din servitør om vårt utvalg

BIÈRE ET CIDRE

BIÈRE PRESSION

Birra Moretti 0,4l 130,-
Birra Moretti 0,25l 85,-
Inneholder: Bygg

BIÈRE EN BOUTEILLE

Nøgne Ø, Saison 0,33l 139,-
Nøgne Ø, Blonde 0,33l 139,-
Inneholder: Bygg
Nøgne Ø, 4885 Blanc 0,33l 139,-
Inneholder: Bygg
Hunsfos Bryggeri, Moipa 0,33l 155,-
Inneholder: Hvete, Bygg

CIDRES EN BOUTEILLE

Galipette, Cidre Biologique 0,33l 139,-

SANS GLUTEN

CB Lite 0,5l 145,-

VINS BLANCS

FRANCE

CHABLIS

2023 Domaine de L'Enclos, 'Vaudésir' Chablis Grand Cru 2795,-
2023 Domaine de L'Enclos, 'Beauroy' Chablis 1.Cru 1595,-
2023 Domaine de L'Enclos, Chablis 1195,-
2023 Domaine de L'Enclos, Sainte Marie 895,-

BOURGOGNE

2021 Xavier Monnot, Bourgogne Chardonnay 'Les Grandes Coutres' 1395,-
2023 Domaine Borgeot, Bourgogne Cote D'or Chardonnay 1095,-
2022 Prosper Maufoux, Bourgogne Aligoté 795,-
2023 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru 'Derrière chez Edouard' 2095,-
2022 Domaine de Villaine, Bouzeron 1295,-

LOIRE

2022 Domaine Vacheron, 'Paradis' 1795,-
2023 Henry Natter, Sancerre 945,-
2024 Julien Braud, 'Lie Les Vignes du Bourg' Muscadet 795,-

ITALIE

2024 Pieropan, Soave Classico 795,-

VINS ROUGES

FRANCE

BEAUJOLAIS

2024 Domaine Yohan Lardy, Moulin-A-Vent 'Les Michelons' 995,-

BOURGOGNE

2020 Domaine de Bellene, Côtes de Nuits V.V. 1095,-
2022 Maison Roche De Bellene, Bourgogne Pinot Noir 'Cuvèe Reserve' 895,-
2022 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge 1195,-
2023 Domaine Michel Juillot, Mercurey 'Clos Tonnerre' 1.Cru 1395,-

BORDEAUX

2015 Château Citran 1495,-
2015 Château Mauvesin Barton 1195,-
2019 Château Haut Madrac 995,-

ITALIE

PIÈMONT

2020 Renatto Ratti, Barolo 'Marcenasco' 1495,-
2023 Scarpa, 'Briccomora' Barbera d'Asti 795,-
2023 G.D. Vajra, Langhe Nebbiolo 895,-

TOSCANE

2019 Fèlsina, 'Fontalloro' IGT 1795,-
2021 Castello di Monsanto, 'Monrosso' Chianti 895,-
2021 Fèlsina, 'Berardenga' Chianti Classico Riserva 1195,-
2023 Castello Banfi, Rosso di Montalcino 1295,-

GRANDES BOUTEILLES

2020 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge 150cl 2495,-

VINS DE DESSERT

M.V. Gaston Révolte, 'Cuvée La Recette' Ratafia 6cl 125,-
2019 Carmes De Rieussec, Sauternes 6cl 135,-