PLAT DU JOUR

DAGENS RETT - SPØR DIN SERVITØR
fra kl 16.00

LUNCH

LØRDAG & SØNDAG
13:00 - 16:00

ANDELEVER 295,-
Foiegras "conserve" med chutney og grillet baguette
Foiegras conserves with chutney and grilled baguette
INNEHOLDER: HVETE, SULFITT

ESGARGOTS 6 stk 245,-
Hvitløksgratinerte snegler fra Bourgogne
Classic snails from Bourgogne with garlic butter
INNEHOLDER: MELK, HVETE, BLØTDYR

CROQUE MONSIEUR 255,-
Croque Monsieur med Cotto skinke, Gruyère og béchamelsaus. Serveres med pommes frites, trøffelaioli og salat.
Croque Monsieur with Cotto ham, Gruyère & béchamel. Served with fries, truffle aioli & mixed leaf salad.
INNEHOLDER : GLUTEN, LACTOSE, SENNEP, EGG

SOUPE DE POISSON 395,-
Fiskesuppe med safran, hvitvin og urter, servert med brød og smør
Fish soup with saffron, white wine and herbs, served with bread and butter
INNEHOLDER : SULFITT, MELK, SELLERI, SESAM, FISK, BLØDTYR, HVETE

MOULES MARINIERÉS – Norske blåskjell 335,-
Blåskjell i hvitvin og urter
servert med Gruyère-frites og husets aioli
Mussels in white wine and herbs, served with Gruyère fries and house aioli
INNEHOLDER : MELK, SULFITT, SITRUS

SALADE CÉSAR AU POULET ET AUX ARTICHAUTS 345,-
Hjertesalat med kremet dressing, grillet kylling, artisjokker, parmesan og krutonger
Crispy romaine lettuce with creamy dressing, grilled chicken, artichokes, parmesan and croutons.
INNEHOLDER: EGG, SENNEP, HVETEGLUTEN, ANSJOS, MELK

CROISSANT & HOMEMADE JAM 65,-
Butter croissant served with homemade seasonal jam & butter.
INNEHOLDER: GLUTEN, LACTOSE

PIZZA ARTISANALE

MARGHERITA 225,-
-The Queen of Pizza –
Mozzarella, basilikum, tomat.
Mozzarella, basil, tomato.
INNEHOLDER: MELK, HVETE

PROSCIUTTO 295,-
Skinke, tomatsaus, mozzarella, basilikum.
Ham, tomato sauce, mozzarella
INNEHOLDER: HVETE, MELK

SPIANATA 295,-
Salami "spianata", tomatsaus, mozzarella, parmesan, oregano.
Salami "spianata", tomato sauce, mozzarella, parmesan, oregano.
INNEHOLDER: HVETE, MELK

PARMA & PARMESAN 340,-
Mozzarella,parmaskinke, parmesan, ruccola.
Mozzarella, Parma ham, parmesan
INNEHOLDER: MELK, HVETE

SOPP & TRØFFEL 365, -
Mozzarella, trøffelkrem, sopp, grønnkålchips, chilimarmelade og trøffelolje
Mozzarella, truffle cream, mushrooms, kale chips, chili jam and truffle oil
INNEHOLDER: MELK, HVETE

BEEF & PANCHETTA 385,-
Mozzarella, N'duja sauce, storfe, panchetta, rødløk, "bearnaise majones".
Mozzarella,N'duja sauce, beef, pancetta, red onion, "bearnaise mayonnaise".
INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK, SULFITT

N'DUJA BLANC 335,-
Mozzarella, hvitsaus, N'dujakrem, salami piccante, vårløk, honning.
Mozzarella, white sauce, N'duja cream, salami piccante, spring onion, honey.
INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK

QUATTRO FORMAGGI 295,-
Mozzarella, parmesan, brie, blåmuggost, marmelade.
Mozzarella, parmesan, brie, blue cheese, marmalade.

LA RECETTE
BISTRO & FOCACCERIA

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, SITRUS

Sardines en boîte 119,-
Spicy eller klassiske sardiner i boks fra Ramirez (Portugal)
servert med grillet brød & sitron
Spicy or classic canned sardines from Ramirez (Portugal), served with grilled bread and lemon
INNEHOLDER: FISK, GLUTEN, MELK ,

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

Andelever 295,-
Foiegras "conserve" med chutney og grillet baguette
Foiegras conserves with chutney and grilled baguette
INNEHOLDER: HVETE, SULFITT

Salt Potetchips & rogndip 95,-
Den lille chips fabrikken
Potato chips with roe dip
INNEHOLDER: MELK, SULFITT

ENTRÉES

TARTAR DE BŒUF 245,- *
***Legg til fries kr 95,-**
Håndkuttet rått storfekjøtt med kapers, cornichons, La Recette-dressing og frisk eggeplomme.
Hand-cut raw beef with capers, cornichons, La Recette dressing, and a fresh egg yolk.
INNEHOLDER: SULFITT, SENNEP, GLUTEN, MELK, EGG

ESGARGOTS 6 stk 245,-
Hvitløksgratinerte snegler fra Bourgogne
Classic snails from Bourgogne with garlic butter
INNEHOLDER: MELK, HVETE, BLØTDYR

SOUPE DE TOMATES ET POIVRONS RÔTIS 255,-
Kremet tomat- og ovnsbakt paprikasuppe med chèvreskum og solsikke- og gresskarkjerner
Creamy tomato & roasted red pepper soup with Chèvre cream , toasted sunflower and pumpkin seeds.
INNEHOLDER: LACTOSE

BROCCOLINI ET PARMESAN 220,-
Brokkolini- og parmesansalat med røkte mandler, harissa og rømmedip
Broccolini and Parmesan salad with smoked almonds, harissa, and sour cream dip.
INNEHOLDER: MELK, MANDLER

PLATS PRINCIPAUX
FRA 16.00

SOUPE DE POISSON 395,-
Safran fiskesuppe
Fiskesuppe med safran, hvitvin og urter, servert med brød.
Fishsoup with saffron, white wine, and herbs, served with bread.
INNEHOLDER : SULFITT, MELK, SELLERI, SESAM , FISK, BLØDTYR, HVETE

MOULES MARINIERÉS – Norske blåskjell 335,-
Blåskjell i hvitvin og urter
servert med Gruyère-frites og husets aioli
Mussels in white wine and herbs, served with Gruyère fries and house aioli
INNEHOLDER : MELK, SULFITT, SITRUS

CABILLAUD A`LA MOUTARDE 425,-
Ovnsbakt hvit fisk med sprø brødsmuler, urter og Dijonsennep. Serveres med nypoteter med provençalsk gremolata og sesongens grønnsaker.
Oven-baked white fish with crispy breadcrumbs, herbs, and Dijon mustard, served with young potatoes with Provençal gremolata and seasonal vegetables.
INNEHOLDER; FISK, GLUTEN, MELK , SENNEP

STEAK FRITES
velg mellom: **Entrecôte 625,-**
Côte de Bœuf 800 gr for 2 pers 1995,-
Serveres med salat og crudité, pommes frites, béarnaisesaus og Café de Paris-smør
Served with house salad and crudité, fries, béarnaise sauce and Café de Paris butter
INNEHOLDER: SULFITT, MELK, EGG, SENNEP, SESAMFRØ

FRICASSÉE DE POULET 375,-
Langtidsbraisert kylling i lett hvitvinssaus med urter og et hint av fløte, servert med poteter, provençalsk relish, fevebønner og sesongens grønnsaker.
Gently braised chicken in a light white wine sauce with herbs and a touch of cream, served with potatoes, Provençal relish, and seasonal vegetables.
INNEHOLDER: SULFITT, MELK, SITRUS

SALADE CÉSAR AU POULET ET AUX ARTICHAUTS 345,-
Hjertesalat med kremet dressing, grillet kylling, artisjokker, parmesan og krutonger.
Crispy romaine lettuce with creamy dressing, grilled chicken, artichokes, parmesan and croutons.
INNEHOLDER: EGG, SENNEP, HVETEGLUTEN, ANSJOS, MELK

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE – Byens beste! 185,-
Husets klassiker med vanilje og karamellisert demerara sukker
House classic crème brûlée with vanilla and caramelised demerara sugar
INNEHOLDER: MELK, EGG

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC 195,-
Luftig hvit sjokolademousse servert med ferske jordbær og aromatisk basilikum.
Light white chocolate mousse served with fresh strawberries and aromatic basil.
INNEHOLDER: MELK

PANNA COTTA AU PÊCHE 190,-
Yoghurt panna cotta laget med yoghurt fra vår lokale leverandør Åmlí Gård, servert med modne fersken, ferskensorbet og yuzu gel.
Yogurt panna cotta made with yogurt from our local supplier Åmlí, served with ripe peaches, peach sorbet, and yuzu gel.
INNEHOLDER: MELK

COUPE COLONEL 125,-
Sitronsorbet og 2 cl vodka

SELECTION DE FROMAGES 245,-
Utvalg av franske og norske oster med aprikos kompott og havrebrød med tranebær.
Selection of French and Norwegian cheeses with apricot compote and oat bread with cranberries
INNEHOLDER: MELK, NØTTER

VINS AU VERRE

VINS MOUSSEUX

N.V. Gaston Revoltè, ‘Selection Moi’ 1.Cru Brut 250,-/ 1295,-
Champagne

N.V. Le Contesse, Prosecco Brut 150,-/725,-
Treviso, Veneto

VINS BLANCS

2023 Domaine de Villaine, Bouzeron 265,- / 1295,-
Côte Chalonnaise

2022 Trimbach, Riesling 185,- / 895,-
Alsace

2022 Hélène Cathala, 'Nocturne' Chardonnay 175,- / 795,-
Pays d'Oc

2024 Saint-Lannes, Côtes De Gascogne 150,- / 725,-
Côtes de Gascogne

VINS ROSÉS

2025 Minuty, M Rosé 160,- / 725,-
Côtes de Provence

VINS ROUGES

2022 Fèlsina, ‘Berardenga’ Chianti Classico 185,- / 895,-
Chianti, Toscana

2021 Maison Roche de Bellene, Pinot Noir 175,- / 845,-
Burgund

2024 Scarpa, ‘Briccomorra’ Barbera d’Asti 165,- / 795,-
Piedmonte

2024 Ardechois, Gamay Classiques 150,- /725,-
Ardeche

VINS DOUX

M.V Gaston Révolte, ‘Cuvée La Recette’ Ratafia *6cl* 135,-
Champagne

2019 Carmes De Rieussec *6cl* 135,-
Sauternes

Leter du etter noe spesielt?
Spør oss om vårt varierende Coravin utvalg.

BIÈRES ET CIDRES

PRESSION

Birra Moretti 0,25l / 0,4l 85,- /135,-
inneholder: bygg

EN BOUTEILLE

Hunsfos Bryggeri, MOIPA 0,33l 139,-
Inneholder: bygg

Nøgne Ø, Saison 0,33l 139,-
inneholder: bygg, hvete

Nøgne Ø, 4885 Blanc 0,33l 139,-
inneholder: hvete,bygg

Nøgne Ø, Blonde 0,33l 139,-
inneholder: hvete,bygg

CB, Lite Glutenfri 0,5l 135,-
inneholder: bygg, hvete

CIDRES

Galipette Cidre Biologique 0,33l 139,-
inneholder: sulfitt

SANS ALCOOL

Homborsund Bryggeri, Nix & Nada 0,33l 95,-
inneholder: bygg

Nøgne Ø, Himla Humla 0,33l 95,-
inneholder: bygg , hvete

LA RECETTE
BISTRO & FOCACCERIA

APÉRITIF

Gaston Revoltè, ‘Selection Moi’ 1.Cru Brut 250,-
Champagne

GIN FRANÇAIS PREMIUM

Bartavelle Gin de Provence 189,-
servert med Fever Tree Premium Tonic Water
Peach & Verbana
Melon & Basil
Pink Grapefruit & Rosemary
Lemon & Eukalyptus

Kir Royal 189,-
Musserende vin, crème de cassis

French 75 225,-
Gin, sitron, sukker, Champagne

COCKTAIL

Signature Negroni 189.-
Hendricks Oasium, Campari, Cinzano Rosso

Amaretto Sour 189,-
Disaronno Amaretto, sitron, sukker, egge hvite, bitters

Gascogne Mule 189,-
Clés des Ducs VSOP Armagnac, lime, Fever tree ginger beer, mint

Passionfruit ELLER Strawberry Daiquiri 189,-
Flor de Caña 4yo White, lime, sukker, passionfruit ELLER Strawberry Pureé

Espresso Martini 189,-
Belvedere Vodka, Walchers Coffee, Espresso, sukker

Irish Coffee 189,-
Tullamore Dew Irish Whiskey, Corado Coffee, sukker, fløte

Alkoholfrie Cocktails 139,-
Spør din servitør om vårt utvalg

BOISSONS

Coca-Cola 0,33l 89,-
Coca-Cola, Zero 0,33l 89,-

Grimstad Brusfabrikk, Ingefær og sitroner 0,33l 89,-
Grimstad Brusfabrikk, Applesin 0,33l 89,-
Grimstad Brusfabrikk, Regnbue 0,33l 89,-

Skraastad Gård, Bringebærsaft 0,33l 89,-
Skraastad Gård, Rabarbra 0,33l 89,-

Puntervold, Hageepler fra Sørlandet 0,33 l 89,-
Ringi , Eplefryd 0,75l 225,-

San Pellegrino 0,75l 79.-

Corado Kaffe 60,

LE PETITE LISTE

VINS BLANCS FRANÇAIS

CHAMPAGNE

N.V. De Sousa & Fils, Blanc de Blancs Grand Cru 2195,-
N.V. Pol Roger, Brut Réserve 1595,-
N.V. Tarlant, 'Zero' Brut Nature 1795,-
N.V. Bruno Paillard Première Cuvée Extra Brut 2195,-
N.V. Krug, 'Grande Cuvée 173ème Édition' 4595,-

CHABLIS

2023 Domaine de L’Enclos, ‘Vaudésir’ Grand Cru 2795,-
2023 Domaine de L’Enclos, ‘Vau de Vey’ 1.Cru 1495,-
2023 Domaine de L’Enclos, Chablis ‘Gabrielle’ 1095,-
2023 Sainte Marie 895,-

BOURGOGNE

2020 Jacques Bavard, Auxey-Duresses ‘Les Clous’ 1695,-
2022 Xavier Monnot, Chardonnay ‘Les Grandes Coutres’ 1395,-
2023 Domaine Borgeot, Côte D’or Chardonnay 1095,-
2022 Domaine Borgeot, Bourgogne Aligoté 895,-
2023 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru 2295,-

LOIRE

2022 Domaine Vacheron, Sancerre ‘Paradis’ 1795,-
2024 Julien Braud, ’Lie Les Vignes du Bourg’ Muscadet 795,-
2024 Domaine Roland Tissier et Fils, Sancerre 895,-

VINS ROUGE FRANÇAIS

BORDEAUX

2015 Château Mauvesin Barton 1195,-
2019 Château Haut Madrac 995,-
2019 Château Saint-Christophe 995,-
2020 Canopée Mauvesin-Barton 995,-

BOURGOGNE

2022 Domaine de Bellene, Côtes de Nuits V.V. 1195,-
2021 Maison Roche De Bellene, ‘Cuvèe Reserve’ 845,-
2022 Domaine Borgeot, Santenay V.V. Rouge 1195,-
2023 Domaine Michel Juillot, ‘Clos Tonnerre’ 1.Cru 1395,-
2024 Yohan Lardy, Beaujolais 'Les Michelons' 995,-

RHÔNE

2021 Pierre Gaillard, Côte-Rôtie 1395,-
2023 Pierre Gaillard, Crozes-Hermitage 1095,-
2023 Domaine Stéphane Ogier, Cdr 'Temps Est Venu' 895,-

VINS BLANCS ITALIENS

2024 Pieropan Soave Classico 695,-

VINS ROUGE ITALIENS

PIÉMONT

2020 Scarpa, Barbaresco 'Tettineive' 2195,-
2020 Renatto Ratti, Barolo 'Marcenasco' 1495,-
2023 G.D. Vajra, Langhe Nebbiolo 995,-
2023 Scarpa, ‘Briccomora’ Barbera d’Asti 795,-

TOSCANE

2017 Siro Pacenti, 'Pelagrilli' 1895,-
2019 Fèlsina, 'Fontalloro' IGT 1795,-
2022 Fèlsina, 'Berardenga' Chianti Classico 895,-
2023 Castello Banfi, Rosso di Montalcino 1295,-

Vi har et større utvalg på vår komplette vinliste

LES GRANDS

CHAMPAGNE

N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 150cl 2595,-
N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 300cl 5995,-
N.V. Gaston Révolte, 'Sélection Moi' Brut 600cl 9995,

CHABLIS

2023 Domaine de L’Enclos, ‘Vaudésir’ Grand Cru 150cl 5495,-
2023 Domaine de L’Enclos, ‘Vau de Vey’ 1.Cru 150cl 3295,-

PIZZA ARTISANALE

Man-Fre fra 16.00 * Lør-Søn fra 13.00

MARGHERITA 225,-
-The Queen of Pizza –
Mozzarella, basilikum, tomat.
Mozzarella, basil, tomato.
INNEHOLDER: MELK, HVETE

PROSCIUTTO 295,-
Skinke, tomatsaus, mozzarella, basilikum.
Ham, tomato sauce, mozzarella
INNEHOLDER: HVETE, MELK

SPIANATA 295,-
Salami “spianata”, tomatsaus, mozzarella, parmesan, oregano.
Salami ”spianata”, tomato sauce, mozzarella, parmesan, oregano.
INNEHOLDER: HVETE, MELK

PARMA & PARMESAN 340,-
Mozzarella,parmaskinke, parmesan, ruccola.
Mozzarella, Parma ham, parmesan
INNEHOLDER: MELK, HVETE

SOPP & TRØFFEL 365, -
Mozzarella, trøffelkrem, sopp, grønnkålchips, chilimarmelade og trøffelolje
Mozzarella, truffle cream, mushrooms, kale chips, chili jam and truffle oil
INNEHOLDER: MELK, HVETE

BEEF & PANCHETTA 385,-
Mozzarella, N’duja sauce, storfe, panchetta, rødløk, “bearnaise majones”.
Mozzarella,N’duja sauce, beef, pancetta, red onion, “bearnaise mayonnaise”.
INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK, SULFITT

N’DUJA BLANC 335,-
Mozzarella, hvitsaus, N’dujakrem, salami piccante, vårløk, honning.
Mozzarella, white sauce, N’duja cream, salami piccante, spring onion, honey.
INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK

QUATTRO FORMAGGI 295,-
Mozzarella, parmesan, brie, blåmuggost, marmelade.
Mozzarella, parmesan, brie, blue cheese, marmalade.
INNEHOLDER: HVETEGLUTEN, MELK, SULFITT