



Vi byr på en kulinarisk reise til Serges hjemland, Frankrike. Vi har to typer menyer, **Menu Bistro** og **Cuisine Provencale**. Menu bistro består av klassikerne, mens Cuisine Provencale henter inspirasjon i Provence med innslag fra nabolandet Italia. Vi bruker kun de beste ferske råvarer, de fleste fra Frankrike, brød og bakeverk fra Pascal og United Bakeries på Paleet. Vi har en fast meny, men vil i samarbeid med deg velge retter som passer best til de fire årstider og dine ønsker.

3 retters menu
Menu Bistro

Vinanbefalling

Entrée:

Salade verte au Roquefort, vinaigrette a base de vinaigre de vin rouge aromatisé aux framboises, avocat, croutons...
Grønn salat med Roquefort ost, rødvinsedikk dressing aromatisert med bringebær, avokado, krutonger...

Sauternes hvit søt

1 plat:

Confit de Canard, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
Andeconfit, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Bourgogne rød
Cotes du Rhone rød

ou Filet d'uer poelé sur sa peau, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
eller *Stekt uerfilet med skinn, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre*

Chablis hvit

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster
ou Tarte Tatin
eller *Tarte Tatin (karamellisert eplekake)*

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

Kaffe, Calvados

Kr. 385,- per kuvert. Minimum 5 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk
ORG.nr.: 888 478 442 MVA
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486
E-post: info@franskostebutikk.no
www.franskostebutikk.no

4 retters menu
Menu Bistro

Vinanbefalling

Entrée:

Salade verte au Roquefort, vinaigrette a base de vinaigre de vin rouge aromatisé aux framboises, avocat, croutons...
Grønn salat med Roquefort ost, rødvinsedikk dressing aromatisert med bringebær, avokado, krutonger...

Sauternes hvit søt

1 plat:

Confit de Canard, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
Andeconfit, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Bourgogne rød
Cotes du Rhone rød

ou Filet d'uer poelé sur sa peau, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
eller Stekt uerfilet med skinn, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Chablis hvit

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

Tarte Tatin, sorbet aux pommes arosée au Calvados
Tarte Tatin (karamellisert eplekake)

Kaffe, Calvados

Kr. 445,- per kuvert. Minimum 5 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk
ORG.nr.: 888 478 442 MVA
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486
E-post: info@franskostebutikk.no
www.franskostebutikk.no

5 retters menu
Menu Bistro

Vinanbefalling

Entrée:

Salade verte au Roquefort, vinaigrette a base de vinaigre de vin rouge aromatisé aux framboises, avocat, croutons...
Grønn salat med Roquefort ost, rødvinsedikk dressing aromatisert med bringebær, avokado, krutonger...

Sauternes hvit søt

1 plat:

Soupe a l'oignon, croutons
Fransk løksuppe, krutonger

Chateau de Meaux

2 plat:

Confit de Canard, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
Andeconfit, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Bourgogne rød
Cotes du Rhone rød

ou Filet d'uer poelé sur sa peau, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
eller Stekt uerfilet med skinn, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Chablis hvit

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

Tarte Tatin, sorbet aux pommes arosée au Calvados
Tarte Tatin (karamellisert eplekake)

Kaffe, Calvados

Kr. 550,- per kuvert. Minimum 5 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk
ORG.nr.: 888 478 442 MVA
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486
E-post: info@franskostebutikk.no
www.franskostebutikk.no

7 retters menu
Menu Bistro

Vinanbefalling**Entrée:**

Salade verte au Roquefort, vinaigrette a base de vinaigre de vin rouge aromatisé aux framboises, avocat, croutons...
Grønn salat med Roquefort ost, rødvinsedikk dressing aromatisert med bringebær, avokado, krutonger...

*Sauternes hvit søt***1 plat:**

Soupe a l'oignon, croutons
Fransk løksuppe, krutonger

*Chateau de Meaux***2 plat:**

Foie gras
Foie gras

Sauternes hvit søt

ou Tartare de saumon
eller Laksetartar

*Chablis hvit***3 plat:**

Confit de Canard, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
Andeconfit, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Bourgogne rød
Cotes du Rhone rød

ou Filet d'uer poelé sur sa peau, lentilles du puy au jus d'orange, purée de pommes de terre a l'ail et aux poireaux
eller Stekt uerfilet med skinn, puy linser med ferskpresset appelsinjuice, potetstappe med hvitløk og purre

Chablis hvit

Birkelundens lille franske ostebutikk
ORG.nr.: 888 478 442 MVA
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486
E-post: info@franskostebutikk.no
www.franskostebutikk.no