



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 Cuisine Provencale

Vinanbefalling

Entrée:

Salade Nicoise
Salat fra Nice

Coteaux d'aix en Provence

1 plat:

Entrecote de boeuf avec ratatouille
Entrecot med ratatouille

Cotes de Provence
Cotes du Rhone rød

ou Bacalao a la Nicoise
eller Bacalao fra Nice

Bandol

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

ou Tarte au citron
eller Sitronterte

Kaffe, Cognac

Kr. 375,- per kuvert. Minimum 4 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 Cuisine Provencale

Vinanbefalling

Entrée:

Salade Nicoise
Salat fra Nice

Coteaux d'aix en Provence

1 plat:

Entrecote de boeuf avec ratatouille
Entrecot med ratatouille

Cotes de Provence
Cotes du Rhone rød

ou Bacalao a la Nicoise
eller Bacalao fra Nice

Bandol

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

Tarte au citron
Sitronterte

Kaffe, Cognac

Kr. 435,- per kuvert. Minimum 4 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 Cuisine Provencale

Vinanbefalling

Entrée:

Salade Nicoise
Salat fra Nice

Coteaux d'aix en Provence

1 plat:

Soupe au pistou
Provencalesuppe med "pistou"

Coteaux Varois

2 plat:

Entrecote de boeuf avec ratatouille
Entrecot med ratatouille

Cotes de Provence
Cotes du Rhone rød

ou Bacalao a la Nicoise
eller Bacalao fra Nice

Bandol

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

Tarte au citron
Sitronterte

Kaffe, Cognac

Kr. 530,- per kuvert. Minimum 4 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 Cuisine Provencale

Vin anbefaling

Entrée:

Salade Nicoise
Salat fra Nice

Coteaux d'aix en Provence

1 plat:

Soupe au pistou
Provencalesuppe med "pistou"

Coteaux Varois

2 plat:

Brandade de morue
Klippfisk brandade

Bandol

3 plat:

Entrecote de boeuf avec ratatouille
Entrecot med ratatouille

Cotes de Provence
Cotes du Rhone rød

ou Bacalao a la Nicoise
eller Bacalao fra Nice

Bandol

Dessert:

Plateau aux 4 fromages
Ostetallerken med 4 modne oster

Marselavin rød søt
Portvin/madeira rød søt

Tarte au citron
Sitronterte

Kaffe, Cognac

Omelette Norvegienne
Vaniljs, meringue med Grand Marnier

Grand Marnier

Kr. 690,- per kuvert. Minimum 4 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