

CHEZ COLIN

Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) Per stk. 49,-

Oysters with mignonette sauce and lemon (limited availability)

(B, Su)

(Konsumering av levende østers er på eget ansvar)

(Consumption of live oysters is at your own risk)

Mix tartare

Mixed steak tartare

(E, Mo)

295,-

Stekt foie gras på krydderbrød med kirsebær og mandler

Pan fried foie gras with spiced bread, cherries and almonds

(Ma, H)

325,-

Nykokte grønne asparges med sauce Maltaise

Freshly boiled green asparagus with red orange hollandaise

(Su, Sm)

295,-

Smørstekte hvite asparges med sitron, persille og brødkrum

Butter fried hvite asparagus with lemon, parsley and bread crumb

(Sm, H)

295,-

Anderillette med cornichons og estragon, toast og sennepssaus

Rillette of duck with cornichons and tarragon, toast and mustard sauce

(Su, H, Mo)

275,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG TIL SØNDAG FRA 17:00

KJØKKENET STENGER 21:30

CHEZ COLIN

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle med spissmorkler, ferske erter, asparges og comté 465,-
Spätzle with black morels, garden peas, asparagus and comté
(Sm, M, Fl, Su, H, E)

Fisk - Fish

Sole meunière med haricots verts- og artiskokk salat, brunede hasselnøtter og sitron 595,-
Dover sole with green beans and artichoke salad, browned hazelnuts and lemon
(F, H, A, Su, Mo)

Piggvar med røkt smørsaus, ferske erter, reker, blåskjell og urtepoteter 565,-
Turbot with smoked butter sauce, garden peas, prawns, mussels and herb potato
(F, Sm, Fl, M, S, Su, E, B)

Kjøtt - Meat

Gjøkalvbrissel med sherry, jordskokk, ferske erter og oksehale-consommé 485,-
Milk fed veal sweatbread with sherry, sunchoke, garden peas and ox-tail consommé
(Su, M, Fl, Sm)

Grillet entrecôte med haricots verts og sauce béarnaise 525,-
Grilled rib eye steak with haricots verts and sauce béarnaise
(E, Sm, M)

Kylling fra Hovelsrud gård med Galice asparges, comté og vin jaune saus 495,-
Chicken from Hovelsrud farm with Galice asparagus, comté cheese and vin jaune sauce
(Se, Su, M, Fl, Sm)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG TIL SØNDAG FRA 17:00

KJØKKENET STENGER 21:30

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Tarte au Citron med marengs 165,-

Lemon tart with meringue
(Fl, Sm, M, E, H)

Vintips: 2022 Le Bal Des Papillons Domaine Horgelus 125,-
Le Citron du Roulot, Liqueur de Citron 195,-

Tarte fine aux pommes med crème chantilly 195,-

Caramelized apple tart with vanilla whipped cream
(Fl, Sm, M, H)

Vintips: Pommeau de Normandie Christian Drouin 155,-
2011 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 125,-

Crème brûlée 155,-

Crème brûlée
(Fl, M, E)

Vintips: 2022 Le Bal Des Papillons Domaine Horgelus 125,-
2011 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 125,-

Vellagrede franske oster 245,-

Selection of french cheeses
(M)

Vintips: 1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
2011 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 125,-

Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk.) 95,-

Valrhona chocolate pieces (4 pieces)
(M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)

Vintips: 1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
2018 Portvin LBV, Niepoort 125,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG TIL SØNDAG FRA 17:00

KJØKKENET STENGER 21:30