

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)

Dagens forrett

245,-

Today's starter

Mix tartare

295,-

Mixed steak tartare

(E, Mo)

Stekt foie gras på krydderbrød med kirsebær og mandler

345,-

Pan fried foie gras with spiced bread, cherries and almonds

(Ma, H)

Kremet skogsopptoast med comté og gressløk

325,-

Toast with creamed forest mushrooms with comté and chives

(Sm, Fl, M, H)

Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter

295,-

Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts

(Fl, M, Mo, W, H)

Fransk løksuppe med Madeira, gratinert med Gruyère

285,-

French onion soup with Madeira, gratinated with Gruyère

(Su, H, M, So)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle med glasert skogsopp, ferske erter og vin jaune sauce 465,-
Spätzle with glazed forest mushrooms, garden peas and sauce vin jaune
(Sm, M, Fl, Su, H, E)

Fisk - Fish

Dagens fisk 495,-
Today's fish
(F)

“Sole meunière”
Sjötunge med haricots verts- og artiskokk salat, brunede hasselnøtter og sitron 565,-
Dover sole with green beans and artichoke salad, browned hazelnuts and lemon
(F, H, A, Su, Mo)

Kjøtt - Meat

Dagens kjøtt 495,-
Today's meat

Grillet entrecôte med haricots verts og sauce béarnaise 565,-
Grilled rib eye steak with haricots verts and sauce béarnaise
(E, Sm, M)

Boudin blanc med glaserte epler, svsker og potetpuré med bakt hvitløk 445,-
Boudin blanc with glazed apples, prunes and potato purée with baked garlic
(Sm, Fl, M, Mo)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Dagens dessert 145,-
Today's dessert

Pain perdu med salt karamell og rom&rosin-is 245,-
French toast with salted caramel and rum & raisin ice cream
(Fl, Sm, M, H, Su, E)

Vintips: 2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 125,-
1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
NV Ratafia Solera 90-19, Henri Giraud 295,-

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,-
NV Ratafia Solera 90-19, Henri Giraud 295,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 135,-

Crème brûlée 165,-
Crème brûlée
(Fl, M, E)

Vintips: 2020 Côtes de Gascogne Dernières Grives, Dom. Tariquet 125,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 135,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 125,-

Vellagrede franske oster 245,-
Selection of french cheeses
(M)

Vintips: 1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
2018 Portvin LBV, Niepoort 125,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 125,-

Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk.) 110,-
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,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 125,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00