

# 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)

Hvitløksgratinerte burgundsnegler med dijonsennep og hviløkschips

265,-

Burgundy snails gratinated with garlic and dijon mustard and garlic chips

(Sm, B, Mo)

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)

**Piggvar med erter francaise, ferskvannskreps og kremet krepsesaus** 545,-  
Turbot with garden peas french way, cray fish and creamed crayfish sauce  
(F, S, Sm, Fl, M, Su)

### 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: 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