

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

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)

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)

Kremet sjøkrepsuppe med Cognac og sautert purreløk

325,-

Creamed shellfish soup with Cognac and sautéed leek

(S, Se, Su, M, Fl, Sm)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 16:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Bourguignon de légumes med sopp, løk, gulrot, sellerirot og potetpuré 465,-
Red wine stew from burgundy with vegetables and potato purée
(Sm, M, Fl, Su, Se, So)

Fisk - Fish

Torsk med petit pois puré, bakt jordskokk og hollandaise 565,-
Cod with garden pea purée, baked sunchoke and hollandaise
(F, Sm, Fl, M)

Piggvar med erter francaise, blåskjell og kremet blåskjellsaus 595,-
Turbot with garden peas french way, mussels and creamed mussel sauce
(F, B, Sm, Fl, M, Su)

Kjøtt - Meat

Andeconfit fra Holte gård med Puy-linser, rotgrønnsaker og kryddersjy 565,-
Confit of duck from Holte farm with Puy lentils, root vegetables and duck jus with spice
(Sm, Su, Se, Fl, M)

Grillet entrecôte med haricots verts og sauce béarnaise 585,-
Grilled rib eye steak with haricots verts and sauce béarnaise
(E, Sm, M)

Appelsinglasert svinenakke med eple, rødkål, løkringer og sennepssaus 495,-
Orange glazed neck of pork with apple, red cabbage, onion rings and mustard sauce
(Su, Se, Sm, M, Fl, Mo)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 16:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Riz au lait med vanilje, caramel beurre salé og kirsebær 185,-
Rice pudding with vanilla, salted butter caramel and cherries
(Fl, Sm, M)

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,-

Mousse au chocolat 185,-
Chocolate mousse
(Fl, M, Sm, 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,-

Crème brûlée 175,-
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 255,-
Selection of french cheeses
(M)

Vintips: 1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
2008 Portvin Colheita, Niepoort 145,-
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,-
2008 Portvin Colheita, Niepoort 145,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 125,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 16:00

SISTE BOOKING KL 21:00