

CHEZ COLIN

Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) Per stk. 55,-
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)

Fransk løksuppe med Madeira, gratinert med Gruyère 285,-
French onion soup with Madeira, gratinated with Gruyère

(Sm, B, Mo)

Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter 295,-
Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts

(Su, H, M, So)

Nykokt halv norsk hummer med brioche, aioli, sitron og dill (begrenset antall) 595,-
Freshly boiled half lobster with brioche, aioli, lemon and dill (limited availability)

(S, H, E, Sm)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Nykokte hvite asparges med alsaceisk potetsalat og sauce Maltaise 465,-
Freshly boiled white asparagus with alsacien potato salad and Maltaise sauce
(Sm, Su, Mo)

Fisk - Fish

Dagens fisk 525,-
Today's fish
(F)

Pannestekt piggvar med merguez pølse, maiskrem, spinat og semi tørket tomat 565,-
Pan fried turbot with merguez sausage, corn cream, spinach and semi dried tomatoes
(F, Sm, Fl, M)

Kjøtt - Meat

Dagens kjøtt 525,-
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)

“Pintade au Cidre”

Perlehøne i kremet sidersaus med bacon, sopp, løk, røde epler og estragon 545,-
Guinea fowl in creamed cider sauce with bacon, mushroom, onion, red apples and tarragon
(Sm, Fl, M, Se, Su)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Dagens dessert 145,-
Today's dessert

Tarte fine aux pommes med crème chantilly 195,-
Caramelized apple tart with vanilla whipped cream
(Fl, Sm, M, H)

Vintips: 2020 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 Bal de Papillon, Hourgelus 125,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 135,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 135,-

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

Vintips: 1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
2020 Portvin LBV, Niepoort 135,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 135,-

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,-
2020 Portvin LBV, Niepoort 135,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 135,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00