

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)

Fransk løkterte med chèvrekrem, friséesalat og fiken 245,-

French onion tart with goat cheese cream, frisée salad and fig

(H, M, Fl, Sm, Su, Mo)

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)

Burgund snegler gratinert med chartreusesmør og sprø hvitløk 245,-

Burgundy snails gratinated with chartreuse butter and crispy garlic

(H, Su, Mo, Sm, B)

Fersk chèvre med Hanasand tomater, vannmelon, mynte og sitron 275,-

Fresh chèvre with tomatoes from Hanasand farm, watermelon, mint and lemon

(Fl, M)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame
(W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

CHEZ COLIN

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Forrett/Hovedrett

Nykokte hvite asparges med alsaceisk potetsalat og sauce Maltaise 295,-/465,-
Freshly boiled white asparagus with alsacien potato salad and Maltaise sauce
(Sm, Su, Mo)

Fisk - Fish

Uer med sitronkokt fenikkel, blåskjell og bouillabaisse sjy 525,-
Red fish with lemon cooked fennel, mussels and bouillabaisse sauce
(F, Sm, H, E, M, S, B)

Smørtunge med hestesopp, kapers, syltet sitron og beurre noisette 495,-
Butter sole with horse mushroom, capers, pickled lemon and browned butter
(F, Sm, Fl, M)

Kjøtt - Meat

Kylling fra Hovelsrud gård med sitron og salvie, vårgrønnsaker og sauce Rita 525,-
Chicken from Hovelsrud farm with lemon and sage, spring vegetables and cream sauce
(Sm, Fl, M, Su)

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

Wiener schnitzel med potetsalat, vårgrønnsaker, sitron, tyttebær og ansjos 495,-
Wiener schnitzel with potato salad, spring vegetables, lemon, red currant and anchovies
(Sm, Su, F, Mo, E, H, Se)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

(S) skaldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame
(W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasj nøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Norske jordbær med pistasjkrem 145,-

Norwegian strawberries with pistachio cream

(M, Fl, P)

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 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