

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)	
Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter 275,- Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts (Fl, M, Mo, W, H)	
Fransk løksuppe med Madeira, gratinert med Gruyère 295,- French onion soup with Madeira, gratinated with Gruyère (H, M, Su, So)	
Nykokt halv norsk hummer med brioche, aioli, sitron og dill (begrenset antall) 695,- 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

(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

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Hovedrett

“Cassoulet”

Vegansk bønnegryte med champignon, løk, aubergine og artiskokk

Vegan french bean stew with champignon, onion, aubergine and artichoke

(Su)

425,-

Fisk - Fish

Dagens fisk

Today's fish

(F)

525,-

Sole meuniere med haricots verts salat, brunet smør, grillet sitron og pommes purée 695,-

Dover sole with green bean salad, browned butter, grilled lemon and potato puree

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

Kjøtt - Meat

Dagens kjøtt

Today's meat

525,-

Grillet entrecôte med haricots verts og sauce béarnaise

Grilled rib eye steak with haricots verts and sauce béarnaise

(E, Sm, M)

565,-

Cassoulet med andeconfit, andouillepølse, bacon og beinmarg (for 2 personer) 995,-

French bean stew with duck confit, andouille sausage, bacon and bone marrow (for 2 persons)

(H, Su)

Fransk landpølse med potetmos, gruyère, sennep og cornichons

French andouille sausage with mashed potatoes, gruyère, mustard and pickles

(M, Fl, Sm, Mo, Su)

395,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Dagens dessert 165,-
Today's dessert

Crêpes Suzette med Grand Marnier og vaniljeis 265,-
Crêpes Suzette with Grand Marnier and vanilla ice cream
(H, Sm, E, M, Su)

Vintips: 2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 135,-
NV Pommeau de Normandie, Christian Drouin 185,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 135,-
Cognac & Liqueur d'Orange Cuvée du Cent Cinquantenaire, Grand Marnier 290,-

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,-
NV Pommeau de Normandie, Christian Drouin 185,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 135,-

Gâteau Marcel med hasselnøtter, sitron og pisket krem 195,-
Chocolate mousse cake with hazelnuts, lemon and whippes cream
(E, Sm, Fl, M, A)

Vintips: 2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 135,-
1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
NV Ratafia Solera 90-19, Henri Giraud 295,-

Vellagrede franske oster 265,-
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)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00