

SNACKS & SIDES	
Fries Serveres med aioli <i>Fries served with aioli</i> E,SE,X	85
Trøffelfries Serveres med trøffelaioli <i>Truffle fries with truffle aioli</i> E,SE,X,M,S	125
Parmesan- og rosmarinfries Serveres med aioli <i>Parmesan and rosemary fries with aioli</i> M,E,SE,X	125
Crispy artisjokk Serveres med béarnaisesaus <i>Deep fried artichokes with béarnaise</i> H,E,M,X	165
Lucques oliven (Kanskje) verdens beste oliven fra Provence <i>(Maybe) the world’s best olives from Provence</i>	85
Løyromtaco 2 minitacoer med løyrom, rømme, syltet løk og dillolje <i>Mini taco shells filled with bleak roe, sour cream, pickled onions and dill oil</i> H,E,F,M	195
Jambon Noir de Bigorre Fransk kvalitetsspekeskinke modnet i 24 måneder <i>French cured ham aged 24 months</i> SV	250
Surdeigsbrød og smør <i>Sourdough bread and butter</i> M,H	65

ØSTERS

Fine de Claire

Velg mellom 3, 6 eller 9 østers

Choose between 3, 6 or 9 oysters

195 / 380 / 550

Naturell med sitron

with lemon

[BL](#)

Champagne vinaigrette

Champagne vinaigrette

[BL,X](#)

Jalapeñosaus

Jalapeño sauce

[BL,X](#)



DESSERT	
Crème brûlée Klassisk crème brûlée <i>Classic crème brûlée</i> M,E	165
Pannekaker To pannekaker serveres med pisket smør, lønnesirup, solbær-marmelade og vaniljeis <i>Two pancakes with whipped butter, maple syrup, blackcurrant jam, and vanilla ice cream</i> M,E,H	175
Franske oster Et utvalg av våre franske oster <i>A selection of our French cheeses</i> M,H,R	225

Sjokoladefondant 175
Serveres med kirsebær og vaniljeis *Chocolate fondant served with cherries and vanilla ice cream* [M,E,H,X,SO](#) *

FORRETTER	
Tartar “Pelle Janzon” Smørstekt toast, biff tartar, konfiteret eggeplomme og løyrom <i>Pan-fried toast, beef tartare, confit egg yolk and bleak roe</i> H,F,M,E	345
Escargot Snegler og champignon stekt i urtesmør. Serveres med surdeigsbrød <i>Snails and mushrooms fried in herb butter. Served with sourdough bread</i> M,X,H	225
Skagen toast Skagen, løyrom, dill, majones og sitronskive, serveres med surdeigsbrød <i>Prawns, bleak roe, dill, mayonnaise and a lemon wedge with sourdough bread</i> E,SK,H,M,F	295
Løksuppe Fransk løksuppe med gruyère <i>French onion soup with gruyère</i> X,M,H,S	195

Steak frites Entrecôte, béarnaisesaus, fries og grønn salat <i>Ribeye, béarnaise, fries and green salad</i> E,X,SE,M	495
Trøffelfries <i>Truffle fries</i>	+ 35
Parmesan- og rosmarinfries <i>Parmesan and rosemary fries</i>	+ 35
Pannestekt kveite Serveres med asparges, perlepoteter og Sandefjordsmørsaus med ørretrogn <i>Pan-fried halibut with asparagus, pearl potatoes and Sandefjord butter sauce with trout roe</i> F,M	495
Châteaubriand (Min. 400 g) Indrefilet, chimichurri, tomatsalat, fries og béarnaisesaus <i>Tenderloin, chimichurri, tomato salad, fries and béarnaise</i> M,E,X,SE	295 per 100 g
Kantarellpasta Kremet pasta med smørstekt kantarell, parmesan og gressløk <i>Creamy pasta with pan-fried chanterelles, parmesan and chives</i> M,H,E,S,X,SO	295

CHAMPAGNE & MUSSERENDE	13CL / 20CL / FL
Dagens bobler <i>Today’s sparkling wine</i>	185 / 275 / 995
Cuvée Sancy, Crémant de Loire	185 / 275 / 995
Veuve Clicquot Brut, Champagne	245 / 375 / 1450
Ruinart Blanc de Blancs, Champagne	2800
Oddbird Blanc de Blancs 0%	95 / 145 / 345
HVITVIN	13CL / 20CL / FL
Dagens hvitvin <i>Today’s white wine</i>	175 / 265 / 895
360° Loire, Chardonnay	160 / 245 / 845
Dagobert, Alsace Riesling	185 / 280 / 945
Moreau, Chablis	195 / 295 / 995
Vuillemez, Mâcon-Villages	205 / 305 / 1095
Dom. Sautereau, Sancerre	225 / 325 / 1150
Bonnardot, Chassagne-Montrachet	325 / 475 / 1850

ROSÉVIN	13CL / 20CL / FL
Dagens rosé <i>Today’s rosé wine</i>	175 / 265 / 895
Ch. d’Esclans, The Pale	185 / 280 / 995
Ch. d’Esclans, Garrus	3500

TARTE FLAMBÉE	Fransk variant av pizza <i>French version of pizza</i>
Bacon Bacon, crème fraîche, gruyère og persille <i>Bacon, crème fraîche, Gruyère and parsley</i> M,H,SV	265
Blåmuggost Blåmuggost, valnøtter, crème fraîche og marinert pære <i>Blue cheese, walnuts, crème fraîche, and marinated pear</i> M,H,V	265
Sopp Sopp, crème fraîche, gruyère og hint av trøffel <i>Mushrooms, crème fraîche, Gruyère, and a hint of truffle</i> M,H	265
Løyrom Løyrom, crème fraîche, dill, løk og gruyère <i>Bleak roe, crème fraîche, dill, onion, and Gruyère</i> M,H,F	395
Økologisk kylling fra Hovelsrud gård Dekonstruert coq au vin med potetpuré, bacon, sesongens grønnsaker og rødvinsaus <i>Deconstructed coq au vin with mashed potatoes, bacon, seasonal vegetables and red wine sauce</i> M,S,X,E,SV	395
Moules frites Hvitvinsdampede blåskjell med urter og fløte, fries og aioli <i>Mussels in creamy white wine sauce with herbs, served with fries and aioli</i> M,BL,X,H,SE,E	325
The Frenchie Burger Hamburger fra Strøm-Larsen, cheddar, syltet agurk og aioli. Servert med peppersaus og fries <i>Strøm-Larsen burger with cheddar, pickled cucumber and aioli, served with pepper sauce and fries</i> H,M,E,X,SN,SE	295
Bacon SV	+ 28
Trøffelfries <i>Truffle fries</i>	+ 35
Parmesan- og rosmarinfries <i>Parmesan and rosemary fries</i>	+ 35

RØDVIN	13CL / 20CL / FL
Dagens rødvin <i>Today’s red wine</i>	175 / 265 / 895
Les Alliés, Pinot Noir	160 / 245 / 845
Jacques Frelin, Côtes du Rhône	185 / 280 / 945
Les 3 Madones, Beaujolais, Fleurie	185 / 280 / 945
Dom. de la Ville, Inspiration, Crozes-Hermitage	225 / 325 / 1150
G & P Germain, Hautes-Côtes de Beaune	245 / 345 / 1250
Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet Cuvée Héritage	265 / 370 / 1295
Matthieu Barret, Brise Cailloux, Cornas	325 / 475 / 1850
Dubuet-Boillot, Volnay 1er Cru, Les Pitures	2495
DESSERTVIN	6CL
Sauternes	125
Kvestad, Issider <i>Norwegian dessert wine made from apples</i>	155

For et større utvalg av vin, be servitøren om vårt store vinkart! Alle våre viner kan inneholde sulfitt. *For a larger selection of wine, ask the waiter for our extensive wine list! All our wines may contain sulfites.*

COCKTAILS	
Ginger & lime	Lime, pisco, sake and ginger foam 185
Fresh Basil	Basil, pisco, sake, lime and ginger foam 185
Spicy passionfruit	Passionfruit, mint, lime, tequila and chili foam 185
Strawberry sour	Strawberry, Aperol, Passoa, lime and strawberry foam 185
Amaretto and raspberry sour	Amaretto, raspberrry and lime 185
French mule	Vodka, lime, sake, ginger beer and ginger foam 185
Frenchie Old Fashioned	Nine Sisters whiskey, bourbon, lemongrass and ginger syrup 185
Espresso Martini	Espresso, Kahlúa and vodka 185
Mango mocktail 0%	Mango, mint and lime 125
Passionfruit mocktail 0%	Passionfruit, cardamom, lemongrass and lime 125

SPRITZ	
Elderflower spritz	185
Mandarin spritz	185

GIN & THREE CENTS PREMIUM TONIC	
Classic gin & tonic	185
Gin & grapefruit tonic	195
Nine Sisters gin & tonic	195
Bareksten gin & tonic	205
Hendrick’s gin & tonic	205

PÅ TAPP	0,4L / 0,6L
Norrlands Guld B	120 / 160
Peach IPA B	140
1640 Blanc B,H	140

PÅ FLASKE	GL / FL
Norrlands Ljus Økologisk B	125
Luz Mexican Lager <i>Gluten Free</i>	125
Mariestad B	125
Mariestad Alkoholfri <i>Non alcoholic</i> B	75
Pæresider <i>Pear cider</i>	125
57.2 Rosésider <i>rosé cider</i>	145 / 695

MINERALVANN	
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite / Red Bull	65
Purezza boblevann 0,75L <i>Sparkling mineral water</i>	68
Jordbær og yuzu lemonade <i>Strawberry and yuzu lemonade</i>	73
Hibiskus og yuzu lemonade <i>Hibiscus and yuzu lemonade</i>	73
Mynte og lime lemonade <i>Mint and lime lemonade</i>	73
Sparkling Tea 0%	95

B	BYGG Barley	L	LUPINER Lupins	SK	SKALLDYR Shellfish
BL	BLØTDYR Molluscs	M	MELK Milk	SO	SOYA Soy
C	CASHEW Cashew	MA	MANDEL Almonds	SV	SVIN Pork
E	EGG Egg	P	PEANØTT Peanuts	V	VALNØTT Walnuts
F	FISK Fish	PE	PEKAN Pecans	X	SULFITT Sulphites
G	GELATIN Gelatine	R	RUG Rye	*	Inneholder alkohol (aldersgrense 20 år)
H	HVETE Wheat	SE	SESAM Sesame		Contains alcohol (ID 20)
HA	HASSELNØTT Hazelnut	S	SELLERI Celery		
		SN	SENNEP Mustard		