

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)

Nykokte grønne Galis asparges med sauce gribiche

275,-

Freshly boiled green asparagus with sauce gribiche

(E, Su, Mo)

Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter

285,-

Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts

(Su, H, M, So)

Norske sjøkreps med hvitløk, timian og sitron (450 g) for 2 pers. (25 min)

695,-

Dublin Bay prawn with garlic, thyme and lemon (450 g) for 2 people (25 min)

(S, Sm)

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

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

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

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)

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) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond

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: 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