

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)

Kald hvit asparagessuppe med ferske erter, mynte, Grüyere og toast 295,-
Cold white asparagus soup with fresh garden peas, mint, Grüyere and toast

(SM, M, Fl, H, Se)

“Rekecocktail”
Ferske Lyngenreker med sauce Marie Rose, isbergsalat og grapefrukt 295,-
“Shrimp cocktail”

“Shrimp cocktail”

Fresh shrimps from Lyngen with sauce Marie Rose, iceberg lettuce and grapefruit

(S, E)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Nykokte hvite asparges med sauce Maltaise og
Alsacisk potetsalat med gressløk
Freshly boiled white asparagus with sauce Maltaise and
Alsacien potato salad with chives
(Su, Sm, E)

Liten/Stor

295,-/465,-

Fisk - Fish

Dagens fisk
Today's fish
(F)

525,-

Pannestekt piggvar med tomat, kapers, potetpuré og soya smør
Pan fried turbot with tomato, capers, potato puree and soya butter
(F, Sm, M, Fl, So)

595,-

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)

595,-

Fransk gjøkalvcarré med nykokte vårgroønnsaker,
pommes béarnaise og kremet morkelsaus Ca. 45 min
Carré of french fattened calf with freshly boiled spring vegetables,
pommes béarnaise and cremed morrel sauce approx. 45 min
(Sm, Fl, M, Su)

For 2 personer 1600,-

For 2 people

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: 2017 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,-

Pain Perdu med friske bær og crème anglaise 225,-
French toast with fresh berries and vanilla sauce
(Fl, M, Sm, H, E)

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 whipped cream
(E, Sm, Fl, M, A)

Vintips: 2017 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,-
2021 Portvin LBV, Niepoort 135,-
2017 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,-
2021 Portvin LBV, Niepoort 135,-
2017 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 135,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 17:00

SISTE BOOKING KL 21:00