

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) 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

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)

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

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,-

Crème brûlée 175,-
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 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

(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