

CHEZ COLIN

Forretter - Entrées

Fine de Claire østers No 3 med champagne mignonette og citron Per stk. 59,-

Fine de Claire oysters No 3 with mignonette sauce and lemon

(B, Su)

(Konsumering av levende østers er på eget ansvar)

(Consumption of live oysters is at your own risk)

Mix tartare

295,-

Mixed steak tartare

(E, Mo)

Stekt foie gras på krydderbrød med kirsebær og mandler

365,-

Pan fried foie gras with spiced bread, cherries and almonds

(Ma, H)

Gratinert chèvre på salat med eple, syltet løk og valnøtter

295,-

Gratinated chèvre salad with apple, pickled onions and walnuts

(Fl, M, Mo, W, H)

Kremet sjøkrepsuppe med Cognac, marinerte reker og dill

345,-

Creamed shellfish soup with Cognac, marinated shrimps and dill

(S, Se, Su, M, Fl, Sm)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 16:00

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

Bourguignon de légumes med sopp, løk, gulrot, sellerirot og potetpuré 495,-
Red wine stew from burgundy with vegetables and potato purée
(Sm, M, Fl, Su, Se, So)

Fisk - Fish

Torsk med petit pois puré, bakt jordskokk og beurre blanc 585,-
Cod with garden pea purée, baked sunchoke and beurre blanc
(F, Sm, Fl, M)

Sjørørret med spinat, urtepoteter, blåskjell og kremet blåskjellsaus 565,-
Sea trout with spinach, herb potatoes, mussels and creamed mussel sauce
(F, B, Sm, Fl, M, Su)

Kjøtt - Meat

Andeconfit fra Holte gård med Puy-linser, rotgrønnsaker og persillesaus 585,-
Confit of duck from Holte farm with Puy lentils, root vegetables and parsley sauce
(Sm, Su, Se, Fl, M)

Grillet entrecôte med haricots verts og sauce béarnaise 595,-
Grilled rib eye steak with haricots verts and sauce béarnaise
(E, Sm, M)

Glasert svinenakke med eple, rødkål, løkringer og sennepssaus 545,-
Glazed neck of pork with apple, red cabbage, onion rings and mustard sauce
(Su, Se, Sm, M, Fl, Mo)

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 16:00

SISTE BOOKING KL 21:00

CHEZ COLIN

Dessert - Desserts

Riz au lait med vanilje, caramel beurre salé og karamelliserte nøtter 185,-
Rice pudding with vanilla, salted butter caramel and candied nuts
(Fl, Sm, M, Ma, A, H)

Vintips: 2023 Côtes de Gascogne Le Bal des Papilloux, Horgelus 135,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 145,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 145,-
2015 Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Clos de L'Élu 175,-

Mousse au chocolat 185,-
Chocolate mousse
(Fl, M, Sm, E)

Vintips: 2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 145,-
2024 Banyuls Rimage, Les Clos de Paulilles 155,-
1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
NV Ratafia Solera 90-19, Henri Giraud 295,-

Crème brûlée 185,-
Crème brûlée
(Fl, M, E)

Vintips: 2022 Jurancon La Quintessence, Dom. Bru-Baché 145,-
2021 Muscat de Beaumes-de-Venise, Vidal-Fleury 145,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut Chateau Suduiraut 145,-
2015 Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Clos de L'Élu 175,-

Vellagrede franske oster 275,-
Selection of french cheeses
(M)

Vintips: 1986 Rivesaltes Vin doux Naturel, Riveyrac 185,-
NV Ratafia Solera 90-19, Henri Giraud 295,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 145,-
2015 Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Clos de L'Élu 175,-

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,-
NV Ratafia Solera 90-19, Henri Giraud 295,-
2016 Sauternes Lions de Suduiraut, Chateau Suduiraut 145,-
2015 Coteaux du Layon 1er Cru Chaume, Clos de L'Élu 175,-

ÅPNINGSTIDER:

TIRSDAG - SONDAG FRA KL 16:00

SISTE BOOKING KL 21:00