

PROVENCE

OLIVEN 49,-  
(MD)

DAGENS BRØD 69,- 
Brød serveres med hjemmelaget aioli.
(G-a E MK MD S SS L)

- FORRETTER -

SOPP-PARFAIT 149,- 
Kremet sopp-parfait – en fyldig og silkemyk paté.
Beriket med løk langsomt redusert i portvin. Serveres med brød.
(G-a MK E SP L)

VILLREKER 165,-
Argentinske rødreker tilberedt i hvitvin med finhakket sjalottløk, hvitløk og frisk persille,
avrundet med et hint av sitron. Serveres med brød.
(G-a C MK CY SP L)

CARPACCIO 179,-
Rå norsk indrefilet med sprø kapers, gressløk-majones, pickled shimejisopp,
ruccola og parmesan. Serveres med brød.
(G-a E MD S L)

- AKKURAT PASSE -

PULLED BEEF SANDWICH 240,-
Langtidsstekt, saftig pulled beef servert med
salat, syltet agurk og sprøstekt løk.
Tillegg for pommes frites 45,-
(G-a MK CY S)

BURGER 259,-
Biffburger med bacon, smelted cheddarost og
frisk salat. Serveres med pommes frites.
(G-a MK)

SALAT MED SPRØ KYLLING 265,-
Sprøstekt kylling servert med frisk romanosalat,
tomater, syltet løk, kremet gressløkmajones,
krutonger, bacon og parmesan.
(G-a E MD MK S)

REKESMØRBRØD 225,-
Håndpillede reker med hjemmelaget majones,
dill, syltet rødløk, salat og biffomat.
Tillegg for pommes frites 45,-
(G-a MK)

GRILLEDE KYLLINGSPYD 240,- 
Grillede kyllingspyd med bacon og stekt spisskål,
servert med småpoteter og en kremet nduja-saus.
(MK CY S F)

PASTA RUSTICA 275,-
Pasta servert i en kremet tomatsaus med kylling,
aromatisk hvitløk og finhakket sjalottløk,
toppet med nyrevet parmesan.
Vi kan lage vegetar.
(G-a MK CY SP N-a5)

- LES MOULES FRITES -

KREMET BLÅSKJELL 279,- 
Blåskjell med hvitvin, hvitløk, timian,
sjalottløk, persille, sitron og fløte.
Serveres med pommes frites.
Spør personalet om tilgjengelighet.
(C MK SP M)



PROVENCE

- HOVEDRETTER -

Signature dish



BIFF PROVENCE 495,- 
Prime norsk indrefilet av storfe med brokkoli, marinert shiitake sopp,
gulrot og selleripuré.
Serveres med råstekte poteter. Saus etter eget valg:
Hvitløkssmør | Bèarnaisesaus | Peppersaus | Rødvinsaus
(E MK CY SP)

TORSK 359,- 
Torskeloin med beurre noisette serveres med smørstekt kål, grønne asparges,
råstekte poteter og pasjonsfrukt Beurre Blanc-saus.
(F MK CY SP)

ANDECONFIT 340,- 
Andelår saktekokt i andefett i ni timer, serveres med karamellisert røde og gule betes,
småpoteter og en fyldig Rødvinsaus.
(MK CY SP)



KYLLING GORGONZOLA 325,- 
Kyllingfilet servert med en kremet saus av bacon,
sjampinjong, purre og Gorgonzola.
Serveres med pommes frites.
(MK CY)

Love it!

BLOMKÅL 245,-  
Blomkål med brunt smør, hjemmelaget labneh ost,
karamelliserte valnøtter, cherrytomater, agurk og reddik.
(MK N N-a4)

- EKSTRA TILBEHØR -

GRØNNSAKER 65,-  
(MK CY)

HUSETS SALAT 59,-  
(E MD)

POMMES FRITES 59,-  

RÅSTEKE POTETER 59,-  

Allergener
Alle våre retter er merket med allergener og inneholder: G - Glutenholdig korn (a - hvete, b - rug, c - bygg, d - havre, e - spelt, f - korasnhvete (egyptisk hvete eller hybrider av disse)), C - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanøtter, S - Soya, MK- Melk (inkludert laktose), N - Nøtter (a1 - peanøtter, a2 - mandel, a3 - hasselnøtt, a4 - valnøtt, a5 - cashewnøtt, a6 - pekannøtt, a7 - paranøtt, a8 - pistasjnøtt, a9 - macadamianøtter, australianøtt)), CY - Selleri, MD - sennep, SS - Sesamfrø, SP - Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l, uttrykt som So2, L - Lupin, M - bløtdyr,
 - vegetarianer,  - glutenfri.

PROVENCE