

JULEMENY

FORRETTER

LØKSUPPE 139,-

Klassisk fransk løksuppe - karamellisert løk, gratinert med brød og Gruyère ost. Serveres med fransk baguette.
(G-a MK CY SP)

ARGENTINSKE VILLREKER 155,-

Argentinsk rød reker med chorizo, hvitvin, sjalottløk, persille, hvitløk og sitron. Serveres med fransk baguette.
(G-a C MK CY SP L)

LUTFISK 165,-

Flott trimmet fisk, uten buklist, med god flaking, jevnt fordelt saltsmak og gyllen farge. Konsis tensen er jevn, med en moden rund smak, bygget på norske juletradisjoner. Serveres med brunet smør, kokte mandelpoteter, erterpuré og bacon.
(MK F MD)

HOVEDRETTER

JULERIBBE 375,-

Langtidsstekt tynnribbe tilberedt med julens krydder. Serveres med hjemmelaget rødkål med rosiner og epler, kokte mandelpoteter og Bordelaisesaus.
(MK SP CY)

PINNEKJØTT 490,-

Deilig pinnekjøtt med vossakorv og rotmos. Serveres med kokte mandelpoteter og kokesjyen fra pinnekjøttet.
(MK CY)

LUTFISK 365,-

Fisk serveres med brunet smør, kokte mandelpoteter, erterpuré, bacon og sennepssaus.
(MK F MD)

DESSERTER

LAVAKAKE 145,-

Varm og fylldig sjokoladefondant. Serveres med vaniljeis, crunchy praliné, salt karamell og bringebær coulis.
(G-a E MK N-a3)

KARAMELLPUDDING 139,-

Hjemmelaget kremet vaniljepudding med mørk karamell og frukt.
(MK E)

RISKREM 130,-

Riskrem med vanilje og bringebærsaus.
(MK)

MENYPAKKER 3 - retters

VELG FORRETT

LØKSUPPE
ARGENTINSKE VILLREKER
LUTFISK

HOVEDRETT

JULERIBBE	585,-
PINNEKJØTT	695,-
LUTFISK	585,-

VELG DESSERT

LAVAKAKE
KARAMELLPUDDING
RISKREM

GI OSS I GAVE

Kjenner du noen som ville likt et besøk her?
Kjøp et gavekort fra Provence
ved å skanne QR-koden.



Allergener

Alle våre retter er merket med allergener og inneholder: G - Glutenholdig korn (a - hvet, b - rug, c - bygg, d - havre, e - spelt, f - korasnhvete (eggetisk hvete eller hybrid av disse)), C - Skalldyr, E - Egg, F - Fisk, P - Peanletter, S - Soya, MK - Melk (inkludert laktose), N - Nøtter (a) - p, anetter, a2 - mandel, a3 - hasselnøtt, a4 - valnøtt, b5 - cashewnøtt, b6 - pøksnøtt, b7 - paranøtt, all - potajon, b9 - macadamianøtt, australianøtt), CY - Selleri, MD - sennep, S5 - Sesamfrø, SP - Svoveladdisid og sulfitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l uttrykt som So2, L - Lupin, M - bløddyr,  - vegetarier,  - glutenfri.

HOVEDRETTER

BIFF PROVENCE 429,- GF

Prime norsk biff indrefilet med broccolini, gulrot, selleripuré.

Serveres med morenepoteter.

Saus etter eget valg: Hvitløkssmør | Bèarnaisesaus | Peppersaus | Rødvinsaus.

(E MK CY SP)

DAGENS FISK 335,- GF

Stekt filet rullet i bacon med jordskokkpuré, sitronsmørsaus, broccolini og rosenkål. Serveres med morenepoteter.

(F MK CY SP)

KYLLING GORGONZOLA 325,- GF

Kyllingfilet med bacon, sopp, purrelok og kremet Gorgonzolasaus.

Serveres med pommes frites.

(MK CY)

Jul på Provence

JULERIBBE 375,- GF

Langtidsstekt tynnribbe tilberedt med julens krydder. Serveres med hjemmelaget rødkål med rosiner og epler, kokte mandelpoteter og Bordelaisesaus.

(MK SP CY)

PINNEKJØTT 490,- GF

Deilig pinnekjøtt med vossakorv og rotmos. Serveres med kokte mandelpoteter og kokesjyen fra pinnekjøttet.

(MK CY)

LUTEFISK 365,- GF

Fisk serveres med brunet smør, kokte mandelpoteter, erterpuré, bacon og sennepssaus.

(MK F MD)

ANDECONFIT 339,-

Langtidsstekt andelår serveres med butterdeig, gulrotpuré med Bourbon vanilje, kirsebærsaus og morenepoteter.

(G-a MK CY MD SP E)

BIFF BOURGUIGNON 289,-

Biff Bourguignon er en verdenskjent klassiker fra Frankrike.

Rustikk kjøttgryte med storfekjøtt, sjampinjong, gulrot, løk og rødvin.

Serveres med kremet potetmos.

(G-a MK S SP CY)

RIBBESANDWICH 259,-

Sandwich med glasert ribbe, sennepssaus og karamellisert rødløk.

Serveres med pommes frites.

(G-a MD MK)

GRESSKARRISOTTO 245,- V GF

Risotto med hokkaidogresskar, løk, hvitløk, spinat og chevre ost.

(MK N N-a4)

Allergener

Alle våre retter er merket med allergener og inneholder: G - Glutenholdig korn (a - hvete, b - rug, c - bygg, d - havre, e - spelt, f - korasanhvete (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, V - vegetarier, GF - glutenfri.