



## *À la carte*

« À la carte » menyen lager vi på nytt hver sesong men du finner også alltid dagens alternativ.

Her på L'ardoise er **ALT** laget fra bunn, fra pasta til brød og fra fond til øl for matlaging. Hvis du ønsker da noe spesiell så er da bare å si ifra til kelner!

## *Bon appétit !*

Til kl.17

*La casserole du jour* - Dagens gryte

180,-

*Dagens burger*

170,-

*Dagens quiche*

155,-

## *Entrées*

*Entrée du jour* – Garçon s'il vous plait ?

145,-

*Soupe du jour* - dagens suppe

125,-

*Salade de chèvre* – Geitost, bacon, honning, pecan

135,-

NMHv

*Ravioli d'automne*- ravioli av mascarpone, tørket tomat, basilic

145,-

EgHvM

*Escargots de Bourgogne* – Snegler, hvitløksmør, espelette piment

155,-

MBI

*Cabillaud fumé* – carpaccio av røkt torsk, rødbet, hasselnøtt

165,-

N

# Plats principaux

Plat du jour - ... et le plat du jour?

245,-

*Tofu provencale* – Tofu, røkt paprika, søt potet puré, konfir hvitløk

195,-

**#Vegan**

*Ravioli d'automne* - ravioli av mascarpone, tørket tomat, basilic

245,-

EgHvM

*Pâtes au homard* - hjemlaget tagliatelle, hummer saus, scampi

255,-

MSKHv

*Merlu Colombo* - Rostert lysing, Colombo ris, lime-estragon saus

265,-

FiMSi

*Ballotine de truie* - Ørret, pequillos, chorizo, sopp buljong, koriander

285,-

Fi

*Joue de porc* – Svinekjakke i hjemlaget øl, sennep, søtpotet pure

285,-

SuMSe

*Magret de canard* - Glasert andebryst, solbær saus, dagens grønsaker

315,-

*Filet de boeuf* – indrefilet av okse, trøffel saus, Dauphinoise potet, sesongs primører

365,-

M

*Les à côtés* – Rostert potet, dagens grønsaker eller salat.

45,-

*Plateau de fromages* – 3 forskjellige franske oster med salad

155,-

M

*Plateau de charcuterie* – Spekefat med hjemlaget pickles

135,-

## Desserts

*Tarte au citron* – Sitronterte, sitronkrem, hjemlaget sorbet

145,-

HvEgM

*Rose* – Manjari 62%, markjordbær, hjemlaget sorbet

145,-

*Éclat* - Sjokolademousse, crème brulée, hjemlaget is

145,-

HvEgM Hasselnøtt

*Glaces* - Hjemlaget is og sorbet tallerk

115,-

*Café gourmand* - Kaffe med 3 macarons av ditt valg

85,-

MHv

## Vinmeny

*Apéritif ?* Kir royal 135,- Ricard 78,- Manhattan 165,-

*Cocktail ?* Spør Daniel hva han kan lage for deg i dag!

|    |   |           |
|----|---|-----------|
| Hv | - | hvete     |
| R  | - | rug       |
| By | - | bygg      |
| Ha | - | havre     |
| Sp | - | spelt     |
| Sk | - | skalldyr  |
| Eg | - | egg       |
| Fi | - | fisk      |
| Pe | - | peanøtter |
| So | - | soya      |

|     |   |          |
|-----|---|----------|
| M   | - | melk     |
| N   | - | nøtter   |
| S   | - | selleri  |
| Se  | - | sennep   |
| Ses | - | sesamfrø |
| Sv  | - | svovel   |
| Lu  | - | lupin    |
| Bl  | - | bløtdyr  |





