



Vi byr på en kulinarisk reise til Serges hjemland, Frankrike. Vi har to typer menyer, **Menu Bistro** og **Cuisine Provencale**. Menu bistro består av klassikerne, mens Cuisine Provencale henter inspirasjon i Provence med innslag fra nabolandet Italia. Vi bruker kun de beste ferske råvarer, de fleste fra Frankrike, brød og bakeverk fra Pascal og United Bakeries på Paleet. Vi har en fast meny, men vil i samarbeid med deg velge retter som passer best til de fire årstider og dine ønsker.

**3 retters menu**  
**Menu Cuisine Provencale**

**Vinanbefalling**

**Entrée:**

Salade Nicoise  
*Salat fra Nice*

*Coteaux d'aix en Provence*

**1 plat:**

Entrecote de boeuf avec ratatouille  
*Entrecot med ratatouille*

*Cotes de Provence*  
*Cotes du Rhone rød*

*ou* Bacalao a la Nicoise  
*eller Bacalao fra Nice*

*Bandol*

**Dessert:**

Plateau aux 4 fromages  
*Ostetallerken med 4 modne oster*

*Marselavin rød søt*  
*Portvin/madeira rød søt*

*ou* Tarte au citron  
*eller Sitronterte*

*Kaffe, Cognac*

Kr. 375,- per kuvert. Minimum 4 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk  
ORG.nr.: 888 478 442 MVA  
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo  
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486  
E-post: [info@franskostebutikk.no](mailto:info@franskostebutikk.no)  
[www.franskostebutikk.no](http://www.franskostebutikk.no)

**4 retters menu**

**Menu Cuisine Provencale**

***Vinanbefalling***

**Entrée:**

Salade Nicoise  
*Salat fra Nice*

*Coteaux d'aix en Provence*

**1 plat:**

Entrecote de boeuf avec ratatouille  
*Entrecot med ratatouille*

*Cotes de Provence*  
*Cotes du Rhone rød*

*ou* Bacalao a la Nicoise  
*eller Bacalao fra Nice*

*Bandol*

**Dessert:**

Plateau aux 4 fromages  
*Ostetallerken med 4 modne oster*

*Marselavin rød søt*  
*Portvin/madeira rød søt*

Tarte au citron  
*Sitronterte*

*Kaffe, Cognac*

Kr. 435,- per kuvert. Minimum 4 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk  
ORG.nr.: 888 478 442 MVA  
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo  
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486  
E-post: [info@franskostebutikk.no](mailto:info@franskostebutikk.no)  
[www.franskostebutikk.no](http://www.franskostebutikk.no)

**5 retters menu**  
**Menu Cuisine Provencale**

**Vin anbefaling**

**Entrée:**

Salade Nicoise  
*Salat fra Nice*

*Coteaux d'aix en Provence*

**1 plat:**

Soupe au pistou  
*Provencalesuppe med "pistou"*

*Coteaux Varois*

**2 plat:**

Entrecote de boeuf avec ratatouille  
*Entrecot med ratatouille*

*Cotes de Provence*  
*Cotes du Rhone rød*

*ou* Bacalao a la Nicoise  
*eller Bacalao fra Nice*

*Bandol*

**Dessert:**

Plateau aux 4 fromages  
*Ostetallerken med 4 modne oster*

*Marselavin rød søt*  
*Portvin/madeira rød søt*

Tarte au citron  
*Sitronterte*

*Kaffe, Cognac*

Kr. 530,- per kuvert. Minimum 4 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk  
ORG.nr.: 888 478 442 MVA  
Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo  
Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486  
E-post: [info@franskostebutikk.no](mailto:info@franskostebutikk.no)  
[www.franskostebutikk.no](http://www.franskostebutikk.no)

**7 retters menu**  
**Menu Cuisine Provencale**

**Vin anbefaling**

**Entrée:**

Salade Nicoise  
*Salat fra Nice*

*Coteaux d'aix en Provence*

**1 plat:**

Soupe au pistou  
*Provencalesuppe med "pistou"*

*Coteaux Varois*

**2 plat:**

Brandade de morue  
*Klippfisk brandade*

*Bandol*

**3 plat:**

Entrecote de boeuf avec ratatouille  
*Entrecot med ratatouille*

*Cotes de Provence*  
*Cotes du Rhone rød*

*ou* Bacalao a la Nicoise  
*eller Bacalao fra Nice*

*Bandol*

**Dessert:**

Plateau aux 4 fromages  
*Ostetallerken med 4 modne oster*

*Marselavin rød søt*  
*Portvin/madeira rød søt*

Tarte au citron  
*Sitronterte*

*Kaffe, Cognac*

Omelette Norvegienne  
*Vaniljs, meringue med Grand Marnier*

*Grand Marnier*

Kr. 690,- per kuvert. Minimum 4 kuvert

Birkelundens lille franske ostebutikk  
 ORG.nr.: 888 478 442 MVA  
 Thorvald Meyersgt.27, 0555 Oslo  
 Tlf.: 22378065 - Faks: 22378066 - Mob: 47256486  
 E-post: info@franskostebutikk.no  
 www.franskostebutikk.no