



Provence
r e s t a u r a n t

JULEMENY 2020

fra 11. november

Provence Restaurant

Bøgata 70, 3800 Bø

Tlf. 35 95 35 96

booking@provencerestaurant.no

Early bird tilbud!

Bestill bord før

11/11/2020

og få **10% rabatt**
på hovedretter



PRESTIGE MENY

BEEF WELLINGTON

455,-

250g høykvalitets oksefilet, dekket med parmasinke, sennep og duxelles, pakket inn- og bakt i butterdeig.

Serveres med sesongens grønnsaker, poteter fra vår meny og saus etter ønske.

(G-a MK MD CY E)

SALMON WELLINGTON

395,-

Loin av laks dekket med kamskjell-pasta og spinatpannekake, pakket inn- og bakt i butterdeig.

Serveres med fransk smørsaus - Beurre blanc, og et utvalg av tilbehør fra vår meny.

(G-a MK E CY MD SP C F M)

**Beef - og Salmon Wellington serveres kun etter forhåndsbestilling
(minimum to dager på forhånd) og for minst fire personer.
(Det er en ventetid på 45 minutter for servering av disse rettene)**

FORRETTER

Fransk Løksuppe **V**

Klassisk fransk løksuppe - karamellisert gul løk, toppet med krutonger og Gruyère-ost.

Serveres med brød.

(G-a MK SP)

90,-

Biff Tartare

Hakket rå biff, krydert med fullkornsennep, kapers, sylteagurk, røkt paprikaolje.

Serveres med brød.

(E MD G-a)

148,-

Zuchinni Rösti **V GF**

Squash patty med asparges, brokkoli og hvitløk.

Toppet med sprø potetfrites og crème fraiche.

(E MK)

125,-

Anderilette

Andepaté med cognac, appelsin, ingefær og timian.

Serveres med brød og aprikosmarmelade.

(G-a MK MD SP)

148,-

Gratinerte Scampi

Gratinerte scampi, hvitvin, hvitløk, chili og provençalesaus.

Serveres med brød.

(C CY G-a SP)

138,-

Årets Lutefisk 2020 **GF**

Flott trimmet fisk, uten buklist, med god flaking, jevnt fordelt saltsmak og gyllen farge. Konsistensen er jevn, med en moden rund smak, bygget på norske juletradisjoner.

Serveres med brunet smør, kokt potet, ertepuré og bacon.

(MK F MD)

158,-



HOVEDRETTER

Biff Provence ^{GF}

Indrefilet med aromatisk sopp, selleripuré og saus etter eget valg: Hvitløkssmør / Bèarnaisesaus / Peppersaus
Serveres med råsteke poteter.
(MK E CY SP)

345,-

Andelår ^{GF}

Langtidskokt andelår fra Holte Gård, servert med honningglasert rødbeter, gulrot, rosmarinpotetkake og kirsebærsause.
(MK CY SP)

285,-

Atlantic Halibut ^{GF}

Steamet villfanget kveite med scampi og kremet safran-sitronsaus.
Serveres med sesongens grønnsaker og fløtegratinerte poteter.
(MK F SP C)

325,-

Fransk Fiskegrateng ^{GF}

Kveite, laks og scampi i kremet purresaus serveres med mandelpotetpuré og ost.
(C F MK M SP)

235,-

Kashotto ^V

Kashotto – avskallet bygg kokt med skogssopp og grønnskål. Toppet med chèvre og ristede valnøtter.
(G-c MK N-a4 CY SP)

195,-

Juletallerken ^{GF}

Langtidsstekt tynnribbe tilberedt med julens krydder. Serveres med hjemmelaget pølse, rødkål, rosiner, mandelpoteter, tyttebær og rødvinssaus.
(MK SP CY)

325,-

Pinnekjøttalerken ^{GF}

Pinnekjøtt servert med hjemmelaget pølse, rotmos og sjy.
Serveres med mandelpoteter.
(MK)

325,-

Kylling Kiev

Kyllingfilet banket og rullet i ost, hvitløk og persille-smør, dyppet i egg og brødsmuler.
Serveres med potetmos.
(G-a E MK MD)

295,-

Beef Bourguignon

Klassisk fransk kjøttgryte med biffkjøtt brasert i rødvinssaus med bacon, sopp, løk, hvitløk og gulrøtter.
Serveres med et lokk av fransk butterdeig.
(G-a MK E SP CY S MD)

235,-



DESSERTER

Julepudding

Julepudding av brioche-brød med rosiner, mandler og en blanding av nøtter og sjokoladechips.

Serveres varm med vaniljeis og custard.

(G-a MK E N-a1 N-a2 N-a3 N-a4 N-a7 N-a8 N-a9)

129,-

Coupe Noir

Hjemmelaget vaniljeis med mørk sjokoladesaus, frukt og franske makroner.

(MK E N-a2 N-a8)

119,-

Karamellpudding

Kremet vaniljepudding med mørk karamell.

(MK E)

125,-

Sjokoladefondant

Varm og fyldig sjokoladefondant.

Serveres med vaniljeis og frukt.

(G-a MK E)

129,-

Riskrem

Riskrem servert med bringebærsaus.

(MK)

119,-

Allergener

Alle vare 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 sulitt i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l, uttrykt som So2, **L** - Lupin, **M** - bløtdyr,  - vegetar  - glutenfri

A decorative golden geometric frame, resembling a stylized house or a series of overlapping lines, surrounds the central text. The frame is adorned with illustrations of red poinsettias, green holly leaves, and clusters of red berries. The background is white.

Provence at HOME

Det beste fra det franske- og europeiske kjøkken,
klart til å tilberedes hjemme hos deg.

Velg blant våre beste retter,
og få lekre råvarer klargjort av våre
kokker - klare til å tilberedes hjemme.

Ta kontakt for ytterligere detaljer:
35 95 35 96