

CHATEAUBRIAND

Helstekt indrefilet

Frenchies signaturrett, en fransk klassiker - perfekt for å deles.

Dette er for dere som vil slippe menyvalg og bare kose dere. Chateaubriand er indrefilet av høy kvalitet, servert for deling rundt bordet – akkurat slik det skal være. En sosial, avslappet og skikkelig god middag.

Vi serverer vår Chateaubriand med tomatsalat, fries, bearnaisesaus og chimichurri. Så mye du måtte ønske!

Menyen bestilles for hele selskapet (det beregnes ca. 300 gram per person).

Vi tilpasser selvfølgelig for allergier, og tilbyr vegetar- og veganske alternativer.

Chateaubriand

300 gram helstekt indrefilet servert med chimichurri, sprø fries og klassisk béarnaisesaus.

885,- per person

Legg til:

Dessert +165,-
Vinpakke +695,-

Frenchie

SELSKAPSMENY

FORRETT

Biff tartar

Serveres med estragonmajones, syltet sennepsfrø, stekte kapers og lotus chips.

Skagen toast

Reker, dill, majones, sitron og ørretkaviar, serveres på surdeigsbrød

Chevré Chaud Salat

Gratinert chèvre på toastet spiralloff med pekannøtter, fermenterte druer, salat og grønne bønner

HOVEDRETT

Fish & Gribiche

Skrei fra VAAG i Lofoten. Serveres med småpoteter og gribichesaus

Steak frites

Entrecôte, béarnaisesaus, fries og grønn salat

Trøffelpasta

Kremet pasta toppet med fersk trøffel

DESSERT

Crème brûlée

Klassisk crème brûlée

Sjokoladefondant

Serveres med kirsebær og vaniljeis

3-RETTERS MENY 895,- | MED FRANSKE OSTER +145,-

SNACKS

Helt valgfritt – men veldig hyggelig: Gi ankomsten en ekstra god start ved å velge noe godt som serveres til alle direkte ved ankomst.

Lucques oliven

(Kanskje) Verdens beste oliven fra Provence - passer for 2-3 personer.

85,-

Løyrom taco

2 minitaco med løyrom, rømme, syltet løk og dillolje

195,-

Østers - Fine de Clair

3 østers servert med sitron, champagnevinaigrette & jalapeñosaus.

195,-

DRIKKEMENY

LITEN VINMENY

3 glass vin til maten & kaffe 525,-

STOR VINMENY

Musserende ved ankomst, 3 glass vin til maten & kaffe 695,-

ALKOHOLFRI DRIKKE MENY

3 enheter til maten & kaffe 325,-



SLIK BESTILLER DU:

- Alle velger minimum 3 retter (forrett, hovedrett og dessert).
- Opptil 29 personer bestiller fritt mellom alle rettene her til venstre.
- 30 personer eller flere bestiller samme forrett og dessert. Alle kan velge fritt mellom hovedrettene.
- Eller gjør det enkelt og bestill vår helstekte indrefilet - Chateaubriand.
- Send inn menyvalg, allergier og eksakt antall senest 7 dager i forveien.

**SEND INN VALG
SENEST 7 DAGER FØR
ANKOMST**

Allergener: Vi produserer alt på huset, derfor kan våre retter inneholde spor av alle allergener.

B BYGG | BL BLØTDYR | C SESAM | C CASHEW | E EGG | F FISK | H HVETE | M MELK | MA MANDEL | PE PEKAN | PI PISTASJ | R RUG | S SELLERI | SE SENNEP | SK SKALLDYR | SO SOYA | X SVOVELDIOKSID OG SULFITT

SELSKAPSBETINGELSER

BEKREFTELSE

For å bekrefte din reservasjon så trenger vi ønsket betalingsmåte. Betalingsmåten må bekreftes innen 2-3 dager etter forespørselen, ellers vil reservasjonen automatisk bli kansellert.

KORTBETALING

Ved betaling med kort i restauranten kreves det en kortgaranti i forkant. Du må be oss om en kortlenke, som vi sender til deg for dette formålet. Det trekkes ikke noe beløp med mindre reservasjonen kanselleres etter avbestillingsfristen. Kortinformasjonen håndteres av Stripe og deles ikke med restauranten. (Les mer om Stripe på <https://stripe.com/en-no>)

FAKTURA

Dersom du ønsker å betale med faktura, ber vi deg fylle ut alle nødvendige opplysninger via følgende lenke. (Faktura kan ikke sendes til privatpersoner):

[Fyll ut faktura detaljer her.](#)

FRAFALL OG SYKDOM

Vi tar selvsagt hensyn til at noe uventet kan oppstå, og tillater derfor alltid inntil 10 % frafall etter senest bekreftet antall. Ved reduksjon utover dette vil det derimot bli belastet et gebyr på kr 500 per person.

AVBESTILLING

Til høyre ser du gjeldende frist for avbestilling for din gruppe. Manglende oppmøte eller avbestilling etter denne fristen belastes med kr 500 per person.

FRISTER FOR AVBESTILLING

11–20 gjester: 5 virkedager før ankomst
21–65 gjester: 7 virkedager før ankomst
66–100 gjester: 10 virkedager før ankomst
101–300 gjester: Skreddersydde frister.

CHAMBRÉ SÉPARÉE

KAPASITET OG UTSTYR

MAKS 55 PERSONER:

Rommet passer perfekt for selskaper mellom 20–55 personer. Rommet har ikke dører, men er adskilt fra restauranten med en trapp – dette gir en følelse av et eget lokale, samtidig som man beholder den gode stemningen og energien fra restauranten nedefra.

UTSTYR:

Chambré er utstyrt med en stor TV-skjerm – ideelt for møter, presentasjoner eller visning av bilder og film under selskapet.

BETINGELSER

DAGTID (FREM TIL KL 16:00)

Tirsdag til fredag.....kun et krav om minimum 20 gjester.
Er dere færre enn 20 personer tilkommer en lokalleie på kr 3000.
Lørdag til søndag.....minimumspend kr 30.000

ETTERMIDDAG/KVELD (FRA KL 16:00)

Tirsdag til onsdag.....minimumspend kr 20.000
Torsdag til lørdag.....minimumspend kr 40.000
Søndag.....kun et krav om minimum 10 gjester.