



Bon Vivant

B R A S S E R I E

LUNCH



MENU DU JOUR

Dagens 2-retters lunsj - kjøkkensjefens anbefaling.
Spør din servitør om dagens meny og allergener.

Today's 2-course lunch - head chefs recommendation.
Ask your waiter for todays' menu and allergens.

SMÅ & LETTE

SMALL & LIGHT

Steak Tartar - Klassisk tartar med syltet sennepsfrø, marinert enoki sopp & rugkrisp. Serveres med pommes frites & aioli.
Steak Tartare - Classic beef tartare with pickled mustard seeds, marinated enoki mushroom & rye crisp.
Served with fries & aioli.
E/Mu/G(wheat, rye)

Burrata di latte di bufala med Heirloom-tomater - Kremet burrataost av bøffelmelk med søte arvetomater.
Burrata di latte di bufala med Heirloom tomaters - Creamy buffalo-milk burrata with sweet heirloom tomatoes.
G(hvete)/M

Skagen Toast - Håndpillede reker & krepsehaler i dillmajones med sitron, servert på sprø brioche.
Skagen toast - Hand-peeled shrimp & crayfish in dill mayo with lemon, served on crisp brioche.
F/Sh/E/M/Mu

Østers 3 stk - med sjalottmignonette og sitron.
Oysters 3 pcs - with shallot mignonette and lemon.
Mo

HOVEDRETTER

MAINS

Moules Frites à la Crème - Blåskjell dampet i hvitvin, fløte og ristet hvitløk. Serveres med pommes frites & aioli.
Mouled Frites à la Crème - Steamed mussels in white wine, cream, roasted garlic oil.
Served with fries & aioli.
G/E/M/Mo

Kylling Paillard - Sitrus- & hvitløks-marinert kyllingbryst, ruccola & parmesansalat, toppet med ristede mandler.
Chicken Paillard - Sitros & garlic marinated chicken breast, arugula & parmesan salad, topped with roasted almonds.
M/N(almond)

Riviera Burger - Saftig burger med karamellisert løk, Selbu blå og kantarellchutney. Serveres med pommes frites & aioli.
Burger Riviera - Juicy burger with caramelized onion, blue cheese & chanterelle chutney.
Served with fries & aioli.
Vegetar alternativ: Haloumi burger
G(wheat)/E/M/Mu

Riviera Salat - Kyllingsalat med bacon, parmesan & gresskarkjerner.
Riviera salad - Chicken salad with bacon, parmesan & pumpkin seeds.
E/G(wheat)/M/Mu

Tagliatelle med Trøffel - Tagliatelle pasta i kremet saus med skogsopp, trøffel & parmesan.
Tagliatelle with truffle - Tagliatelle pasta in creamy sauce with mushrooms, truffle & parmesan.
M/E/G(hvete)

SØTE FRISTELSER

SWEET TEMPTATIONS

Dark & Dolcey - Karamell ganache med fiken- & solbærkompott & kandiserte nøtter.
Dark & Dolcey - Caramel ganache with fig and blackcurrant compot & candied nuts.
M/N(hazelnuts)

Mille Feuille - Sprø bakverk med rik vaniljekrem & marinerte kirsebær.
Mille Feuille - Crispy pastry with rich vanilla cream & marinated cherries.
G(wheat)/M/E

Crème Caramel - Serveres med havtorn crumble & hvitsjokolade ganache.
Crème Caramel - Served with crumble of sea & white chocolate.
M/E

Tiramisù al Pistacchio - Tiramisu med pistasjnøtter.
Tiramisu al pistacchio - Tiramisu with pistachi nuts.
M/E/G(wheat)/N(piatacchio)

TILBEHØR

SIDES

Brød med aioli/Bread with aioli
E/Mu/G(wheat) 90.-

Riviera's Nøttemiks /Riviera nut mix
N 80.-

Marinerte oliven /Marinated olives 80.-

Pommes frites/French fries 80.-

Grønn salat/Green salad 80.-

KAFFE / MINERALVANN

COFFEE / BEVERAGES

Kaffe / Coffee 68.-
Espresso 59.-
Cappuchino 69.-
Kaffe Latte / Coffee Latte 69.-
Te / Tea 58.-
Mineralvann / Mineral Water 71.-

VIN/WINE

MUSSERENDE / SPARKLING WINE

Precious day Crémant de Bordeaux 155.-
Frankrike, Bordeaux

Nicolas Feuillatte Reserve Exclusive 225.-
Frankrike, Champagne

HVIT VIN / WHITE WINE

Weingut Herbert Messner Riesling trocken 165.-
Tyskland, Pfalz

Feudi di San Gregorio Greco di Tufo 175.-
Italia, Campania

Ardeche Chardonnay 205.-
Frankrike, Rhône

RØDVIN / RED WINE

Oddero Langhe Nebbiolo 180.-
Italia, Piemonte

Burgogne Pinot Noir Cuvée Réserve 205.-
Frankrike, Burgund

Thunvin Bad Boy 225.-
Frankrike, Bordeaux

ØL

BEER

DRAFT	0,40	0,25
San Miguel	135.-	82.-
Maisel & Friends IPA	148.-	

BOTTLE		
San Miguel Fresca with lime wedge.	0,33L	130.-

ALLGERGENER / ALLERGENS

G = Gluten	M = Milk	F = Fish	Ss = Sesamy	E = Egg
C = Celery	S = Soya	P = Peanut	L = Lupin	SU = Sulfite
Mu = Mustard	Sh = Shellfish	N = Nuts	Mo = Mollusc	