



Bon Vivant

B R A S S E R I E

DINNER



FORETTER

ENTREES

Bresaola Carpaccio - Delikat bresaola med marinert fennikel, kapers, parmesan & ruccola. <i>Bresaola Carpaccio - Delicate bresaola with marinated fennel, capers, parmesan & arugula.</i> M/Sn	255,-
Gravet Laks - Serveres med dillemulsjon, syltet sennepsfrø og rugkrisp. <i>Cured salmon - Cured salmon with dill emulsion, pickled mustard seeds & rye crisp</i> E/M/F/Mu/G(rye)	225,-
Burrata di Latte di Bufala - Kremet burrata med arvetomater, fersken og olivenolje. <i>Burrata di latte di bufala - Creamy burrata with Heirloom tomatoes, peach and oliveoil.</i> M	245,-
Østers 3 stk - med sjalottmignonette og sitron. <i>Oysters 3 pcs - with shallot mignonette and lemon</i> Mo	155,-

HOVEDRETTER

MAINS

Torsk - Serveres med erterpuré, mandelpotet & smørsaus. <i>Cod - Served with pea purée, almond potatoes & butter sauce.</i> M/N	385,-
Entrecôte - Servert med grillede grønnsaker, pommes frites & bearnaisesaus. <i>Entrecôte - Served with grilled vegetables, fries & bearnaise sauce.</i> E/M	475,-
Confit de Porc - Mør svineside med grillet rødkål, småpoteter, tyttebær og salviesaus. <i>Confit de Porc - Slow-cooked pork belly with grilled red cabbage, baby potatoes, lingonberries and sage sauce.</i> M/Mu	365,-
Kylling Paillard - Sitrus- & hvitløks-marinert kyllingbryst, ruccola & parmesansalat, toppet med ristede mandler. <i>Chicken Paillard - Sitros & garlic marinated chicken breast, arugula & parmesan salad, topped with roasted almonds</i> M/N(almond)	315,-
Moules Frites à la Crème - Blåskjell dampet i hvitvín, fløte og ristet hvitløk. Serveres med pommes frites & aioli. <i>Moules Frites à la Crème - Stemed mussels in white wine, cream & roasted garlic. Served with fries and aioli.</i> Mo/M/E/Mu	315,-
Riviera Burger - Saftig burger med karamellisert løk, Selbu blå og kantarellchutney. Serveres med pommes frites & aioli. <i>Burger Riviera - Juicy burger with caramelized onion, blue cheese & chanterelle chutney. Served with fries & aioli.</i> Vegetar alternativ: Haloumi burger G(wheat)/E/M/Mu	325,-
Tagliatelle di Truffa - Kremet tagliatelle pasta med trøffel, skogsopp & parmesan. <i>Tagliatelle di Truffa - Creamy tagliatelle with truffel, seasonal mushrooms & parmesan.</i> G(wheat)/E/M	305,-



CHARCUTERIE & OST

CHARCUTERIE & CHEESE

Sharing tapastallerken - 2-3 personer <i>Sharing tapas plate - 2-3 persons</i>	575,-
3 types of charcuterie meat 3 types cheese. G(wheat)/M	
Ostanretning - tre typer av våre favoritt-oster med tilbehør. <i>Cheese Platter - our assorted favorites with marmelade & bread</i> G(wheat)/M	255,-

SØTT

SWEETS

Dark & Dolcey - Karamell ganache med fiken- & solbærkompott og kandiserte nøtter. <i>Dark & Dolcey - Caramel ganache with fig & blackcurrant compot and candied nuts.</i> M/N(hazelnuts)	195,-
Mille Feuille - Sprø bakverk med rik vaniljekrem og marinerte kirsebær. <i>Mille Feuille - Crispy pastry with rich vanilla cream and marinated cherries.</i> G(wheat)/M/E	195,-
Crème Caramel - Serveres med havtorn crumble og hvitsjokolade ganache. <i>Crème Caramel - Served with crumble of sea & white chocolate</i> M/E	195,-
Tiramisù al Pistacchio - Tiramisu med pistasjnøtter. <i>Tiramisù al pistacchio - Tiramisu with pistachio nuts</i> M/E/G(wheat)/N(pistachio)	195,-

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,-

ALLGERGENER/ALLERGENS

G = Gluten
C = Celery
Mu = Mustard

M = Milk
S = Soya
Sh = Shellfish

F = Fish
P = Peanut
N = Nuts

Ss = Sesamy
L = Lupin
Mo = Mollusc

E = Egg
Su = Sulfite

