



Mat til alle selskap

Forretter:

Carpi

Parmaskinke, mozzarella salat,
glasert galiamelon og pesto

Kr 89;-

Omegalaks

43 °C laks med eplepurre,
sitrongele og bakt syltet asparges

Kr 99;-

Grillet asparges

med serranoskinke, hollandaisesaus,
syltet cherry tomat og focaccia brød.

Kr 110;-

Tomatisert/Hvitvinsdampede blåskjell

Serveres med kremet hvitvinsaus og focaccia brød.

kr 99;-

Andekonfi

Serveres med søt potetmousse, syltet røbetsalat, trøffel saus

Kr 129;-

Hummersuppe med kamskjell

Serveres med nybakt focaccia

Kr 129;-

Reke og sjøkreps cocktail

m/syltet cherry tomat, salat og avokadokrem

Kr 110;-



Grillet Scampi

Marinert i hvitløk, chili og koriander på frisk avocadosalat med focaccia brød

Kr 119;-

Ovnsbakt scampi

Serveres med duchess potet, villris og sukiakisauz og lakserogn

Kr119;-

Pannestekt kamskjell

Serveres med petit pois pure, melba toast og boeur blanc

Kr 119;-

Kremet fiskesuppe:

Med en god porsjon fisk og skalldyr

Kr 89;-



Hovedretter:

Helstekt indrefilet

av storfe med pastinakkrem, asparges bonne femme, rødvinsaus og charmør poteter

Kr 299,-

Tres cornes

Grillet indrefilet av okse, svin og lammefilet serveres med frisk grønnsaksalat, fløtegratinerte poteter, og kremet peppersaus

Kr 299;-

Langtidsstekt entrecote

av storfe med rotgrønnsaker, champ.krem, peppersaus og fløtegratinerte poteter

Kr 299,-



Grillet indrefilet av hjort

Serveres med smør dampet rotgrønnsaker, rødløkskompott, ovnsbakte timian amadinepoteter, mørkelsaus og rørte tyttebær

Kr 359;-

Gjøkalv medaljonger

Serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, smør dampet amadinepoteter, og madeirasaus

Kr 359,-

Kyllingbryst delikatessen

fylt med sjøkreps mousse, ristet friske grønnsaker, charmeurpoteter kremet spinat og hummersaus

Kr 299;-

Torskfilet/Laksefilet

stekte grønnsaker, hvitløks bakte cherrytomater og dill stuert Amadine poteter og kipinskisau,

Kr 289;-





Det tradisjonelle koldtbordet

Meny du Monde

Hjemmelaget karbonader med glasert løk
Ovnsbakt svinefilet med kremet champignon
Kyllinglår eller grillet kyllingspyd med waldorfsalat
Roastbiff med remulade og sprøstekt løk
Røkelaks med eggerøre
Urte ovnsbakt laksefilet
Spansk spekeskinke med honningmelon, rømme og flatbrød
4 type god grønn salat
Kremet potetsalat
Couscous salat
Tomatsalat
hjemmelaget focaccia
diverse dressinger, Aioli, fetakrem og smør
Kr 319;-

En annen meny du Monde

Hjemmelaget karbonader med glasert løk
Kyllinglår eller grillet kyllingspyd med waldorfsalat
Roastbiff med remulade og sprø stekt løk
Røkelaks med eggerøre
Spansk spekeskinke med honningmelon, rømme og flatbrød
4 typer grønn salat
Kremet potetsalat
hjemmelaget focaccia, Aioli, fetakrem og smør
Kr 259;-





Havets delikatesser:

Rekebord

Ferske reker med skall (500gr),
majones, aioli og sitron, brød og smør

Kr 189;-

Skalldyrbord

Fylte krabbeskjell
Kremede blåskjell
Laks og eggerøre
Ferske reker med skall
Potetsalat
Frisk grønn salat
Majones, aioli og sitron
fat med spekemat til allergikere

Fiskesuppe

Brød og smør

Kr 269;-



Dessert:

Pasjonsfrukt Panna cotta

med bærkompott og gateau Marcell

Kr 99;-

Crème Brûlée

med krem anglais og friske bær

Kr 89;-



Tiramisu

kr 89;-

Ostekake

med marinerte friske bær

Kr 89;-

Hjemmelaget karamelpudding

Serveres med cognac eller karamellsaus.

Kr 89;-



Tapas de Luxe 1

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Fechas

dadler surret i bacon

Grillet scampi

med sukiakisaus

Carne

Grillet indrefilet med romescosaus

Torsk a La plancha

Serveres med marokkansk salsa

Chorizo

Spicy middelhavs chorizo

Patatas bravas

Stekt amadine potet med brava saus

Grønne salater

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og Aioli

Dressinger

Dessert:

Pasjonsfruktpannakotte med gateau Marcel

Pris kr 495;-



Tapas de Luxe 2

Grillet scampi

med sukiakisaus

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Pinchos morunos

marinerte kyllingklubber

Torska

torsk a la plancha i spicy salsa

Tortillas de patatas

stekte potet skiver i olvenolje

Carne

grillet indrefilet med romescosaus

Pinchos morunos lam

marinerte lammekotletter

Patatas bravas

Stekt amadine potet med brava saus

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Dessert:

Pasjonsfruktpannakotte med gateau Marcel

Pris kr 495,-





Tapas de Provence

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Braissert andekonfit

Torsk a la plancha

i spicy salsa

Chorizo

Urtemarinert og stekt

Grillet scampi

med sukiakisau

Grillet indrefilet

med romescosaus

Kamskjell i hummersaus

Fromage

ost og Iberico fjøl med melonsalat og honningnøtter

Pastasalat med sprøstekt bacon

Patatas bravas

Stekte potetbåter

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger og smør

Pris kr 695 ;-





Tapas Andalucia

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Dadler

dadler surret i bacon

Kveotos

pepperbakt kveite med trøffelmajones

Carne

Grillet indrefilet med romescosaus

Tortillas de patatas

stekte potet skiver i olvenolje

Patatas bravas

poteter

Grønne salater

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og Aioli

Dressinger

Kr 349;-





Bilbao tapas

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Pinchos morunos

marinerte kyllingklubber

Torka

torsk a la plancha i spicy salsa

Tortillas de patatas

stekte potet skiver i olvenolje

Carne

grillet indrefilet med romescosaus

Pinchos morunos lam

marinerte lammekotletter

Patatas bravas

poteter

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Kr 349;-





Tapas Almeria

Orientalisk marinert kyllingklubber

Albondigas

Spicy spanske kjøttboller

Helstekt biff

av mørbrad med peppersaus

Grillet scampi

med Sukiaki

Couscous salat, båtpoteter, tomatsalat

Grønn salat, diverse dressinger

Focaccia brød og aioli

Kr 289,-



Tapas Alicante

Kumato

Tomatsalat m/chevre krem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Provencale kyllingklubber

Torsk a la plancha

i spicy salsa

chorizo

Urtemarinert og stekt

Pastasalat med sprøstekt bacon

Grillet scampi

med sukiaki saus

Hjemmebakt focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Diverse dressinger

Kr 329,-



Tapas Barcelona

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Provencale kyllingklubber

Torsk a la plancha

i spicy salsa

Grillet scampi

med sukiakisaus

Grillet indrefilet

med romescosaus

Kamskjell i hummersaus

Patatas bravas

poteter

Urtemarinerte aspargesbønner

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Kr 359;-





Tapas Malaga

Kumato

Tomatsalat m/chevrekrem, oliventapenade og pesto

Albondigas

spansk kjøttboller i krydret tomatsaus

Provencale kyllingklubber

Torsk a la plancha
i spicy salsa

Pastasalat med sprøstekt bacon

Patatas bravas

Focaccia og fetakrem

Marinerte oliven og aioli

Dressinger

Kr 289,-



Juletallerken

Av ribbe, julepølse og medisterkake
Serveres med rødkål, og julesaus

Traditional Norwegian Christmas Plate

Pork ribs, pork sausages and patties, red cabbage and Christmas gravy

Kr 295,-



Pinnekjøtt

Med kålrotstappe sju og kokte poteter

*A rack of mutton in Norwegian style, served with
Mashed swedes gravy and potetos*

Kr 329,-



Juletallerken + pinnekjøtt

Av ribbe, julepølse og medisterkake
Serveres med rødkål, og julesaus

+

Pinnekjøtt kålrotstappe sju og kokte poteter
kr 399



Riskrem

Serveres med husets kirsebærsaus

Creamed rice

with our own cherry sauce

Kr 119,-



Le Monde

RESTAURANT

I Kirkegata 15

Besøksadresse: Kirkegate15, 4611 Kristiansand

M: (+47) 477 70 778. DM: 944 37 858

E-post: post@lemonde.no Web: www.lemonde.no