



LE MONDE

Forretter

Alle forretter serveres med hjemmelaget brød og honningsmør.

Allergener: hvete, melk, sulfitt

Gambas Royale • 215,-

Scampi sautert i hvitløk og chili, blanchert med hvitvin.

Allergener: skalldyr, sulfitt, melk

Carpaccio av Dry Aged indrefilet • 225,-

Tynne skiver av oksefilet med ruccolasalat, olivenolje, sitronsaft og parmesan.

Allergener: hvete, melk

Wagyu Beef • 359,-

Serveres med søtpotet, fruktpuré, chimichurri og sprø asparges.

Allergener:

Kamskjell i hummersaus • 299,-

Stekte kamskjell i kremet hummersaus med dill.

Allergener: skalldyr, melk, hvete

Hovedretter

Tajine de Marakesh • 395,-

Lammeskank i marokkansk leirgryte med mandelpoteter, dampede grønnsaker, demi-glace og rosiner.

Allergener: sulfitt

Burger • 289,-

Hjemmelaget burger med manchego, bacon og karamellisert løk. Serveres med pommes frites og aioli.

Allergener: hvete, melk, sulfitt

Klassisk entrecôte • 395,-

Parmesan fries, trøffeldressing, grillede grønnsaker, hjemmelaget béarnaisesaus, søtpotet- og pasjonsfruktmousse.

Allergener: egg, melk

Indrefilet Provençale • 459,-

Grillede grønnsaker, provençalske poteter, peppersaus, søtpotet- og pasjonsfruktmousse.

Allergener: sennep

Dry Aged T-Bone (800 gr for 2 personer) 590,- pr person

Grillede grønnsaker, chimichurri, béarnaisesaus, peppersaus, parmesan fries, søtpotet- og pasjonsfruktmousse.

Allergener: egg, melk, sulfitt



SHARING IS CARING

Våre Berømte Tapasfjøl

Tapas Royale

- Indrefilet med Salsa Romesco og konjakk-peppersaus.
- Scampi sukiyaki med tropisk salsa og kokos.
- Kyllingklubber med satay og gulrotchips.
 - Albondigas i spicy tomatsaus.
- Patatas bravas med spicy chilimajones.
- Tomatsalat med pesto, fetakrem og tapenade.
 - Focaccia med urter og aioli.

Allergener: hvete, egg, nøtter, melk, sulfitt, soya

459

Tapas de la Casa

- Lammecarré med tranebær- og myntesaus.
 - Dadler bakt i bacon.
- Kyllingklubber med satay og gulrotchips.
- Blåskjell med hvitløk, urter og tomatsmør.
- Patatas bravas med spicy chilimajones.
 - Tomatsalat med pesto.
- Focaccia med urter og aioli.

Allergener: hvete, egg, sennep, sulfitt, melk, nøtter, soya

469

Ost & Charcuterie fjøl

[PASSER FOR 2 PERSONER]

Et utvalg av våre modnede oster og Iberico. Serveres med urtetoast, Setesdalsflatbrød, karamelliserte nøtter og frukt.

Inneholder: Hvete, melk, mandler

429

Vegetar/ Vegansk fjøl

Dagens anbefaling fra kjøkkensjefen.

Spør servitør om allergener

389



Tapasretter

Tomatsalat med pesto, fetakrem og tapenade	79,-
Allergener: melk	
Patatas Bravas med spicy chilimajones	99,-
Allergener: egg, sennep	
Pimientos de Padrón med lime og saltflak	99,-
Pommes frites med aioli	79,-
Allergener: egg, sennep	
Manchego Curado	109,-
<i>Spansk fastost med druer, honning, nøtter og grissini.</i>	
Allergener: melk, hvete, sulfitt, nøtter	
Chèvre	109,-
<i>Fransk geitost med nøtter i honning, flatbrød og jordbær.</i>	
Allergener: hvete, melk, nøtter, sulfitt	
Spanske oliven marinert i chili, koriander og sitron	59,-
Grillede og saltede mandler	59,-
Allergener: mandler	
Focaccia med aioli	79,-
Allergener: hvete, egg, sennep	
Aioli	49,-
Allergener: egg, sennep	
Scampi sukiyaki med tropisk salsa og kokos	109,-
Allergener: skalldyr, melk, sulfitt	
Bakte kamskjell i hummersaus med dill	159,-
Allergener: melk, skalldyr, sulfitt	
Tre friterte villreker	129,-
Allergener: egg, soya, skalldyr, hvete	
Tre bakte New Zealand-blåskjell	149,-
<i>Med hvitløk, urter og tomatismør.</i>	
Allergener: melk, sulfitt	
Indrefilet Mignon	139,-
<i>Med romesco- og konjakkpeppersaus</i>	
Allergener: nøtter, sulfitt	
Grillet lammecarré	159,-
<i>Marinert i urter med tyttebær- og myntesaus</i>	
Allergener: sulfitt	
Bakt chorizo med fetakrem og stekt peppersalsa	139,-
Allergener: melk	
Langtidsstekte kyllingklubber	99,-
<i>Med sataysaus og gulrotchips</i>	
Allergener: nøtter, soya	
Albondigas	99,-
<i>Spanske kjøttboller i spicy tomat saus</i>	
Dadler bakt i bacon	139,-
Iberico med druer og nøtter	129,-
<i>Spansk langtidsmodnet skinke</i>	
Allergener: sulfitt, nøtter	

Desserter

Gateau Marcel • 169,-

Fransk sjokoladecake med frukt og skogsbærsorbet.

Allergener: melk, egg

Crème brûlée • 169,-

Med vanilje og frukt.

Allergener: melk, egg, sulfitt

Frisk sitronterte • 169,-

Med marengs og friske bær.

Allergener: melk, hvete, egg

Sjokolademousse • 169,-

Med kirsebær marinert i rom.

Allergener: melk, egg, sulfitt

Sorbet Mix • 139,-

Mango, jordbær og sitron med friske bær.

Med et glass Cava kr 169,-



Fatøl

CB 0,4l 119,-

Inneholder: Bygg

CB 0,6l 169,-

Inneholder: Bygg

Heineken 0,4l 139,-

Inneholder: Bygg

Flaskeøl & cider

Nøgne Ø IPA 129,-

Inneholder: Bygg, hvete

Nøgne Ø Blanc 129,-

Inneholder: Bygg, hvete

Birra Moretti 129,-

Inneholder: Bygg

Peroni Gluten Free 129,-

Inneholder: Bygg (glutenfri)

Estrella Damm Barcelona 129,-

Inneholder: Bygg

Sol 129,-

Inneholder: Bygg

Ginger Joe 129,-

Inneholder: Sulfitt

Grevens pærecider 129,-

Inneholder: Sulfitt

Bulmers 159,-

Inneholder: Sulfitt

Mineralvann

Coca-Cola 69,-

Coca-Cola uten sukker 69,-

Fanta 69,-

Sprite 69,-

Eplemost 69,-

Appelsinjuice 69,-

Arctic m/kullsyre 69,-

Arctic m/kullsyre og sitron 69,-

Alkoholfritt

Heineken alkoholfri 95,-

Inneholder: Bygg

Nøgne Ø Stripped Craft 95,-

Inneholder: Bygg, hvete

Klokk & Co Fripa 95,-

Inneholder: Bygg

Ginger Joe Alkoholfri 95,-

Inneholder: Sulfitt



LE MONDE

MARKENSGATE 15 - 4611 KRISTIANSAND

TELEFON 38 34 04 24 · LEMONDETAPAS.NO

● FØLG OSS PÅ FACEBOOK

