

Le Chef Cateringservice AS

Tlf: 55929080

Mail: [lechef@lechef.no](mailto:lechef@lechef.no)

Hjemmeside: lechef.no

Besøksadresse: Nesttunveien 98

Tegnet av

Andreas Lilleheie

A la Carte

A la carte

*Uke 3. Januar 2020*

*Velkommen til vårt bord.*

Le Chef ble startet i 1990 på Hatlestad.

En genuin interesse og lidenskap for mat var grunnsteinen.

Siden den gang har vi vokst og sommeren 2015 flyttet vi kjøkkenet og åpnet cafeen her på Nesttun.

Vi lever fortsatt etter vårt slagord:

``Alt kommer fra hjertet.

Kjærlighet legger vi i alt vi gjør´´

*-Anne Sofie Dregelid Nilsen-*

Dagens matsitat:

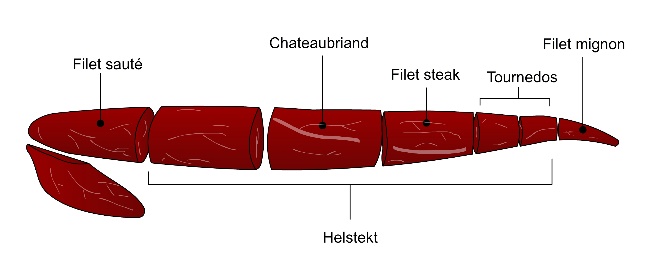
``Det er ingenting jeg kan ergre meg mer over enn å se god mat ille tillaget´´

-Ludvig Holberg-

``Det er ingen kjærlighet mer oppriktig, enn kjærlighet til mat ´´

-Georg Berhard Shaw-

**Oppdeling av indrefilet**

****

**Filet Mignon**

De ytterste 150 grammene av en indrefilet kalles filet mignon og er det møreste og fineste kjøttet av hele dyret.

**Tournedos**

Det er bare 2 a 90g stykker av fileten som kalles tournedos, de ligger rett over filet mignonen.

**Chateaubriand**

Den midterste delen av en indrefilet og det som er det vanligste biff stykket, Kuttes i 180g.

**Filet saute**

Den øverste biten av indrefileten. Dette kjøttstykket er vanlig å bruke til pepperbiff eller andre biffvarianter som lett bankes med kjøtthammer.

**Våre vegetar og vegan alternativer er oppført i en egen meny. Spør også gjerne vår betjening om det er spørsmål.**

Vi velger de grønnsaker og poteter vi mener vil passe best til våre retter.

Skulle det være noen ønsker er det bare å gi beskjed.

``Le Chef tilbereder mat fra hjertet´´

*-Anne Sofie Dregelid Nilsen-*

***Vi takker for besøket!***

*Torstein Erdal*

*Kjøkkensjef*

*Desserter*

Creme brulee

En klassisk dessert som aldri går av moten.

En myk vaniljepudding med et sprøtt lag karamell på toppen,

Inneholder: Melk, egg

**Kr 105,00**

Sjokoladefondant

Nybakt sjokoladefondant, laget på den gode gamle måten. Serveres rykende varm, flytende kjerne og med vaniljeis.

Inneholder: Hvete, egg, melk

**Kr 105,00**

Triologi

Denne desserten består av tre små desserter.

Kokkens overaskelse.

Inneholder: Melk, egg, hvete

**Kr 105,00**

*Forretter*

Rekecocktail

En deilig klassiker for sommeren. Reker på en seng av salat med paprika, agurk tomat, Thousand Island dressing og toast.

Inneholder: Melk, gluten, hvete, skalldyr

**Kr 105,00**

Spekeskinke

Lokal skinke fra Brakstad Eftf. Lettsaltet.

Serveres med melon, mozzarella, salat, pesto og brød

Inneholder: Melk, hvete, sennep

**Kr 105,00**

Rosett av røkt ørret

Røykt ørret fra Bergensrøkeriene, Anrettet som en rosett. Serveres med eggerøre, salat, brød og smør

Inneholder: Melk, egg, sennep, fisk

**Kr 105,00**

*Kalde retter og salater*

Salat med kylling og bacon

Kylling, bacon, krutonger, parmesan, tre typer salat som er vendt i Caesar dressing, agurk, tomat m.m.

Inneholder: Melk, hvete, pinjekjerner, sennep, fisk

**Kr 190,00**

Husets Salat med Scampi

Hvitløksmarinert scampi, mango, avocado, tre typer salat m.m. Serveres med husets dressing og sweet chilisaus

Inneholder: Skalldyr, hvete, sennep, melk

**Kr 190,00**

Havets snacks tallerken

En passelig snackstallerken for en person. Røkt ørret med eggerøre, reker, scampi, litt salat, brød og et lite utvalg av husets dressinger

Inneholder: melk, hvete, fisk, skalldyr

**Kr. 225,00**

*Hovedretter Fisk*

Husets Fiskegryte

Gryte med laks, torsk og rotfrukter. Dekket med fyldig kremet hvitvin-saus. Toppet med dill og scampi.

Inneholder: Fisk, melk, hvete, skalldyr, selleri

**Kr 240,00**

Prisefisk

Torskefilet dampes, serveres med asparges, reker, kokte poteter og hvitvinsaus.

Inneholder: Fisk, melk, skalldyr, hvete

**Kr 220,00**

Fjellørret

Fjellørret fra Hardanger stekt i panne, smørdampet asparges og gulrot. Serveres med agurksalat og rømmesaus.

Inneholder: Fisk, melk, sennep

**Kr 220,00**

*Hovedretter Kjøtt*

Chateaubriand

180g. Grillet i panne. Serveres med wokkede grønnsaker, asparges og peppersaus.

Inneholder: Hvete, melk, selleri

**Kr 275,00**

R & R (Reinsdyr og Rype)

Ytrefilet av rein og Rypebryst, stekt i panne. Serveres med baconsurret rosenkål, stekt champignon og en kremet vilt-saus. Tyttebær og kokte poteter. Rypen er skutt i villmarken. Så vær obs på at det kan finnes haggel i brystet.

Inneholder: Melk, hvete

**Kr 295,00**

Le Chefs Hamburger

Grovkvernet storfe kjøtt, presses her hos oss. Grillet til den er rosa, toppes med cheddar. Serveres med dressinger og pommes bistro

Inneholder: Melk, hvete, egg, sennepsfrø

**Kr 220,00**

Pulled pork burger

Pulled pork laget på huset (200g), blandes med bbq saus. Serveres med løk og tomatsalat, aioli, BBQ saus, husets dressing og pommes bistro

Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg

**Kr 220,00**

Snitzel Gordon Blue

Snitzel av svin fylt med ost og skinke. Anrettes med erter og gulrot, remulade og kokte poteter.

Inneholder: Melk, hvete, sennep, egg, selleri

**Kr 220,00**