

Menu Restaurant La Vue

Open Monday- Saturday 18.00-22.00
Sunday closed

Småretter - Small Courses

Starttallerken 159,-
Servert med fire tempura reker, fire løkringer, hvitløksbrød, hvitløksdressing og sirachaus.

Starterplate
Served with four tempura shrimps, four onion rings, garlic bread, garlic dressing and sirachasauce.
MLK- GLT - LØK-SLR-EGG

Hovedretter - Main Courses

Hjort ytrefilet 335,-
Serveres med ovnsbakt potet, smørstekt rosenkål, grønnebønner, gulrot og viltsaus.

Deer tenderloin
Served with baked potato, butter-fried Brussels sprouts, green beans, carrot and venison sauce.

Lammeskank. 305,-
Potetstappe, ovnsbakte rotgrønnsaker og timiansaus.

Lamb shank.
Mashed potatoes, oven-baked root vegetables and thyme sauce.

Biffsnadder 210,-
Strimlet biffkjøtt, løk, paprika, sjampinjong, Servert med grønn salat og pommes frites

Steak snack
Shredded beef, onions, peppers, mushrooms, Served with green salad and french fries

Hovedretter - Main Courses

Romsdalseggenburger 195,-
Servert med coleslaw, tomat, Jalapeños, bacon og Alpeost, syltet rødløk, pommes frites og moyosaus

Romsdalseggenburger
Served with coleslaw salad, tomatoes, jalapeños, bacon, alp cheese, pickled red onion, french fries and moyo sauce on the side.
GARLIC-MLK-GLT-LØK-EGG-SVL

Ørret 285,-
Serveres med potetmos, asparges, artisjokk, rødbetpuré og beurre blanc saus

Trout
Served with mashed potatoes, asparagus, artichoke, beetroot puree and beurre blanc sauce
LØK-SVL-MLK

Tagliatelle 169,-
Servert med kylling, pestosaus, cherry tomat, ruccola salat, parmesan, pinjekjerner og hvitløksbrød.

Tagliatelle
Served with chicken, pesto sauce, cherrytomato, ruccola salad, parmesan, pini nuts and garlicbread.
GLT-MLK-LØK-NTR-EGG-SOY

Vegansk – Vegan

Veganburger **179,-**
Servert med salat, rødløk, tomat, jalapeño, hvitløksdressing, mojosaus og pommes frites.

Veganburger
Served with salad, red onion, tomato, jalapeño, garlicdressing, Mojosauce and pommes frites.
GLT-LØK-SOY-SVL

Dessert - Desserts

Sjokoladefondant **125,-**
Fylt med jordbærsorbet, servert med jordbær-mint salat, ferske bær og bringebærsaus.

Chocolate fondant
Filled with strawberry sorbet, served with strawberry-mint salad, fresh berries and raspberry sauce.
EGG-GLT-MLK-DIA

Crème Brûlée **105,-**
Servert med ferske bær.

Crème Brûlée
Served with fresh berries.

Pizza

(American style 42cm, passer til 2-3 personer)

Grand spesial

Marinert biff, løk, champignon, paprika, ost

Rampestreken

Pepperoni, skinke, ananas, paprika, ost

Mannen

Skinke, biff, løk, champignon, ost

Aksla

Biff, salami, pepperoni, løk, ost

250,-

Rømmedressing kr. 25
Hjemmelaget dressing (guffe) kr. 25

Finner du ingen du liker?
Sett sammen din egen pizza.

Allergenliste - List of allergens

DIA diabetiker – diabetic
EGG egg – eggs
SLR selleri – celery
SKL skalldyr – shellfish
SVL svoveldioksid – sulfitter

KNL kanel – cinnamon
SOY soya – soy
LPN lupin – lupines
SNP sennep – mustard
HON honning- honey

GLT gluten- hvete
NTR nøtter – nuts – pistasj
BLT bløtdyr – mollusca
PNT peanøtter – peanuts
SMF sesam - sesame

FSK fisk – fish
MLK melk – milk
LØK løk – onions