



# MENY

## CHICKEN DRUMSTICKS

6 stk – kr 109,-

8 stk – kr 129,-

10 stk – kr 149,-

### Cajun med ranch dressing

Klubbene er marinert i vår hemmelige krydderblending og servert med en frisk dressing full av hvittløk og urter (7)

Anb.øl: Brooklyn Lager, Frydenlund Pilsner

### Buffalo med blue cheese dressing

Liker du vingene litt sterkere? Disse serveres med «Hot Sauce» og en smakfull dressing med blåmuggost (7,10)

Anb.øl: Anchor IPA, Brooklyn IPA m.fl

### Løkringer med «house» dressing kr 69,-

Løkringer med litt kick! Sprø tempurablanding og søt løk, serveres med husets helt egne dressing. (1,7,9)

Anb.øl: Modus Mandarin, Corona m.fl

## «MINIBURGER»

### Beef Brisket

(1,3,6,7,9,10,11)

### Cheese & Bacon

(1,3,7,9)

### Blue Cheese

(1,3,7,9,10)

### Mini-Lucy

(1,3,7,9)

Kr 89,- per stk

## VED SIDEN AV

### Søtpotet kr 59,-

med glasert bacon, pekannøtter, vårløk, creme fraiche & maldonsalt (7,8)

Anb.øl: Kronenbourg Blanc, White Rascal

### Mac 'n Cheese kr 59,- / kr 69,- med bacon

Makaroni i ostesaus

(1,3,7,10)

Anb.øl: Frydenlund Bayer, Brooklyn IPA, Anchor IPA

### Søtpotet-og baconsalat kr 59,-

Lun salat med ovnsbakt søtpotet, dobbelrøkt bacon, ruccola, rødløk, cherrytomater, oliven med rødvinsvinaigrette & balsamico cremé. Serveres med fersk foccacia fra Garçon (1,12)

Anb.øl: Brooklyn lager m.fl

### Coleslaw m/epleskr 49,-

(3,7,9,10)

Anb.øl: Victory Kirsch Gose m.fl

### Pommes Frites

Original kr 49,-

Trøffelmajones & parmesan (3,4,7) kr 69,-

## GENERAUS SHARING PLATTER

\*minimum 2 personer\*

Våre kokker serverer deg et utvalg av kjøtt, miniburger og sideordre; la deg overraske!

kr 359,- per person

(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12)

## HOVEDRETTER

### Baby back ribs & bbq sauce

«whole rack» kr 289,- / «half rack» kr 199,-

Ribs med vår hjemmelagede BBQ-saus, pommes frites og coleslaw (9,10)

Anb.øl: Moring Brown Ale, Frydenlund Bayer, Dale's Pale Ale m.fl

### Ovnsbakt kylling Kr 229,-

Kylling marinert i timian og sitrus. Serveres med kremet potetmos, asparges & sautert sopp (6,7,9,10)

Anb.øl: White Rascal, Kronenbourg Blanc m.fl

### Søtpotet-og baconsalat kr 109,-

Lun salat med ovnsbakt søtpotet, dobbelrøkt bacon, ruccola, rødløk, cherrytomater, oliven med rødvinsvinaigrette & balsamico cremé. Serveres med fersk foccacia fra Garçon (1,12)

Anb.øl: Brooklyn lager m.fl

### Beef brisket sandwich

m/ coleslaw & bbq saus Kr 169,-

Marinert oksebryst, langtidsstekt i minst 14 timer. Serveres med en frisk coleslaw, & BBQ-saus.

(1,3,6,7,9,10,11)

Anb.øl: Nitro Milk Stout m.fl

### Skirt steak

Marinert og grillet skirt steak, serveres med en frisk og syrlig chimichurri & fries (4,12)

Kr 249,-

Anb.øl: Sella Artois, Modus Mandarin m.fl

### Kyllingsandwich

Marinert kyllinglårbiff, servert på nybakt brød fra Garçon med fetaost, rødløk, salat, tomat og vår hjemmelagede ranchdressing.

(1,6,7,9,10)

Kr 159,-

## KIDS' BASKET kr 119,-

Kyllingklubber / Hot dog (7) / Burger (3,7,9)  
-serveres med pommes frites & is til dessert

#### ALLERGENER

1.Hvete 2.Skalldyr 3.Egg 4.Fisk 5.Peanøtter 6.Soya 7.Melk 8.Nøtter (pekan/valnøtt/pistasj) 9.Selleri 10.Sennep 11.Sesamfrø 12.Svoveldioksid & sulfitter 13.Lupin 14.Bløtdyr



# MENY

## BURGER

-håndlages hver dag!

**\*våre burgere stekes MEDIUM RARE\***

### Jucy Lucy (NM-vinner'n ☺) (1,3,7,9)

Cheddar både inni og oppå! I tillegg får du løkringer, chipotlemajones for litt sting & sylteagurk

Kr 179,-

*Anb.øl: Brooklyn IPA, Anchor IPA, Franziskaner Weissbier, Bayer*

### Mushroom Swiss (1,3,7,9)

Stekt sjampinjong, dobbelt røkt bacon, sveiteserost & house dressing, salat tomat & stekt løk

Kr 169,-

*Anb.øl: 50/50, Siste Sang Denali Pale Ale, Dale's Pale Ale*

### Monterrey Jack 'n bacon (1,3,7,9,10)

Monterrey Jack-ost, dobbelt røkt bacon, coleslaw m/eple & jalapeños

Kr 169,-

*Anb.øl: Brooklyn IPA, Anchor IPA, Dale's Pale Ale*

### Cheese 'n bacon burger (1,3,7,9)

Cheddar, dobbelt røkt bacon, stekt løk & sylteagurk

Kr 159,-

*Anb.øl: Frydenlund Pilsner, 50/50, Siste Sang Denali Pale Ale*

### «Avocado Dream»

Avokadokrem & pico de gallo.

Kr 189,-

*Anb.øl: Modus Mandarina, True Blonde m.fl*

### «The Raus Burger» (1,3,7,9,10)

Dobbelt røkt bacon, gorgonzola, sjampinjong, frityrstekt løk, salat & tomat

Kr 189,-

*Anb.øl: Anchor IPA, Brooklyn IPA, Siste Sang Døde Hester, Frydenlund Bayer m.fl*

### «Raus Veggie Burger» (1,3,7,9,11)

Falafelburger med spicy chipotlemayo.

Toppet med tzatziki, salat, tomat & grillet paprika

Kr 149,-

*Anb.øl: Dale's Pale Ale, Anchor Steam Beer m.fl*

**170g burger, kvernet høyrygg av storfe med burgerbrød spesiallaget for Raus av Garçon**

Glutenfritt brød kr 15,-

Ekstra burger kr 65,-

Ekstra Jucy Lucy-burger kr 85,-

## «MINIBURGERS»

### Beef Brisket

(1,3,6,7,9,10,11)

### Cheese & Bacon

(1,3,7,9)

### Blue Cheese

(1,3,7,9,10)

### Mini-Lucy

(1,3,7,9)

Kr 89,-

per stk

## DESSERT

-fra Garçons konditor

### SNICKERSMOUSSEKAKE

Luftig sjokolademousse med peanøtter & karamell på browniebunn.

(1,3,5,6,7)

Kr 89,-

### BLUEBERRY SWIRL CHEESECAKE

(1,3,7)

KR 89,-

### APPLE CRISP

Epledessert med amerikansk vri, Serveres med vår egen vaniljeis.

(1,3,7,8)

kr 89,-

## MILKSHAKE

Velg mellom kirsebær, sjokolade, jordbær & vanilje.

(3,7,8)

Kr 89,-

Make it boozy! Kr 169,-

Spør oss gjerne om flere anbefalinger av øl og vin til maten ☺

#### ALLERGENER

1.Hvete 2.Skalldyr 3.Egg 4.Fisk 5.Peanøtter 6.Soya 7.Melk 8.Nøtter (pekan/valnøtt/pistasj) 9.Selleri 10.Sennep 11.Sesamfrø 12.Svoveldioksid & sulfitter 13.Lupin 14.Bløtdyr



# MENY

Følg oss på Facebook og Instagram  
for info om våre

«SPECIALS»!

#### ALLERGENER

1.Hvete 2.Skalldyr 3.Egg 4.Fisk 5.Peanøtter 6.Soya 7.Melk 8.Nøtter (pekan/valnøtt/pistasj) 9.Selleri 10.Sennep 11.Sesamfrø  
12.Svoveldioksid & sulfitter 13.Lupin 14.Bløtdyr