



## S L'APÉRITIF

### N A C K S

<i>Caviar Oscietra 30grams, crème double &amp; brioche (G,E,M)</i> .....	700
<i>Terrine de maison (SF,SN, N)</i> .....	165
<i>Croquette de morue et tomate sèche (G,E,M)</i> .....	140
<i>Planche de charcuterie artisanale (SF,SN, N)</i> .....	240
<i>Saucisson à la Truffe (SF)</i> .....	60

LES ACCOMPAGNEMENTS	
<i>Pommes Bistrot</i>	45
<i>Pommes vapeur</i>	45
<i>Pommes sarladaise (M)</i>	45
<i>Legumes a la greque (SU)</i>	55

## FORRETTER

## LES ENTRÉES

<i>Potage de santé</i> .....	120
<i>Neslesuppe med potet, erter, krutonger og engsyre (G,E,M)</i>	
<i>Gaspacho pomelo et huile raifort, glace de moutarde l'ancienne</i> .....	140
<i>Gaspacho med rød grapefrukt, pepperot og sennepsiskrem (E,M,SF,SN,G)</i>	
<i>Salade maraichère au Chèvre chaud et aux noisettes</i> .....	160
<i>Salater fra Brimse, bakte rødbeter med lille aske fra Bo's Ysteri (M,N,SF)</i>	
<i>Crabe, avocat et vadouvan curry</i> .....	210
<i>Krabbesalat med avokado, brioch og fransk curry (E,SK,G,SF)</i>	
<i>Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette</i> .....	210
<i>Akkar med hvitløk, n'duja og espelette chili (G,L,B)</i>	
<i>Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et vieux parmesan</i> .....	110
<i>Hjertesalat med gammel balsamico eddik og gammel parmesan (M,SF)</i>	
<i>Hamachi au citrus kosho, radis et soja</i> .....	210
<i>Yellowfin Tuna tartar med citrus og chilisalt, reddiker og soya (S,SF,F)</i>	
<i>Poireaux à la vinaigrette en anguille fumée et noisette de piemonte</i> ..	140
<i>Purreløk med røkt ål fra King Mikal og hasselnøtter fra Piemonte (N,SF)</i>	
<i>Tartare de boeuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles</i>	220
<i>Håndkuttet tartar med, trøffelmajones og taffelsticks (SN,SF,E)</i>	
<i>Tomate «Aurea» au jambon de bosses et aux stracciatella di burrata</i> ...	180
<i>Aurea tomat fra Hanasand, og burrata mozzarella (M,SF)</i>	

## HOVEDRETTER

## LES PLATS

<i>Turbot aux chanterelles, sucs de cuisson au vin jaune</i>	415
<i>Piggvar med sautert &amp; fersk spinat, saus med blåskjell og hvitvin (M,F,SK)</i>	
<i>Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni aux truffes</i>	450
<i>Entrecote &amp; Grønn pepper og «makaroni» grateng med trøffel (M,G,SN,SU)</i>	
<i>Epaule d'agneau au lait, confit au citron, boulgour «raz el hanout»</i>	360
<i>Confitert lam fra klostergaarden, bulgur med marrokansk aroma (G,N,SU)</i>	
<i>Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre xères</i>	210
<i>Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B)</i>	
<i>«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger»</i>	220
<i>Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)</i>	
<i>Truite de Sirdal à la meunière, beurre aux amandes et aux haricots verts</i>	310
<i>Sirdalsørret med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,S)</i>	
<i>Cabillaud aux haricots frais, giroles et sauce bouillabaisse</i>	345
<i>Torsk med ferske bondebønner, kantareller og bouillabaisse saus (B, M)</i>	
<i>Cassoulet traditionnel Maison, haricots blancs</i>	320
<i>Husets gryte med svin, lam, fersk pølse og hvite bønner (G,SU,S)</i>	

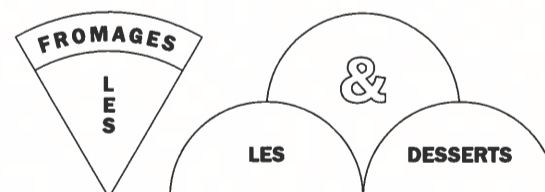
### Extra

#### LES ACCOMPAGNEMENT

*Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros*

*Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør*

- 35



## Semainer (Ukesmeny)

Se tavlen for mer info

LUNDI/ Mandag		
MARDI/ Tirsdag	Se Tavlen	
MERCREDI/ Onsdag	Se Tavlen	
JEUDI/ Torsdag	Se Tavlen	
VENDREDI/ Fredag	Se Tavlen	
SAMEDI/ Lørdag	Se Tavlen	
DIMANCHE/ Søndag		

<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES «À PARTAGER OU PAS</b> .....	190
<i>Assorterte Franske og Rogalandske oster til å dele eller ikke (M,N,G)</i>	
<b>GLACES ET SORBETS «GO'IS» DE MAISON (LA BOULE)</b> .....	110
<i>Is og sorbet fra Go'Is av Renaa (M,N,E)</i>	
<b>CLAFOUTIS AUX CERISES</b> .....	110
<i>Lun mandel - og morellkake med vaniljeis (N,E,M)</i>	
<b>GATEAU DE FROMAGE BASQUE FAÇON «LA VIÑA» CONFIT DE FRUITS ROUGES</b> .....	130
<i>Ostekake «La viña» med skogsbær (E,M,G)</i>	
<b>TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU, GLACE VANILLE</b> .....	160
<i>Sjokoladeterte «Grand Cru» fra Vallhrona, vaniljeis (M,N,G)</i>	
<b>«PARIS-BREST» GLACE VANILLE SAUCE CHOCOLAT</b> .....	140
<i>Klassisk vannbakelse med hasselnøtt pralin (M,N,G)</i>	
<b>GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET SAUCE MELISSE</b> .....	100
<i>Espresso gelato med salt karamell og sitronmelisse (M,N)</i>	