



## S L'APÉRITIF

<b>N</b>	Caviar Rossini Black 30grams, crème double & <i>pain</i> (G,E,M) ..... 995
<b>A</b>	<i>Black Caviar med crème fraîche og hjemmelagt brioche</i>
<b>C</b>	Escargots à la Bourguignonne (B,M,G) ..... 195
<b>K</b>	<i>Franske snegler med persille -og hvitløkssmør</i>
<b>S</b>	Terrine de maison (SF,SN,N)..... 175
	<i>Husets terrine</i>
	Planche de charcuterie artisanale (SF,SN,N) ..... 280
	<i>Husets charcuterie tallerken</i>
	Saucisson à la Truffe..... 120
	<i>Trøffelsalami</i>

LES ACCOMPAGNEMENTS	
Pommes Bistrot	60
Pommes vapeur fra Gyda (M)	60
Pommes sarladaise	60
Legumes a la greque (SU)	60

## FORRETT

## LES ENTRÉES

Salade maraichère au Chèvre et aux noisettes..... 195
<i>Salat med bakte rødbeter og grillet chevre (M,N,SF)</i>
Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et parmesan agé..... 160
<i>Hjertesalat med moden balsamico eddik og parmesan (M, SU)</i>
Tomates, Jambon de Bayonne et Mozzarella de Buffala..... 230
<i>Tomat fra Brimse med Bayonne skinke og Mozzarella (M,SF, N)</i>
Crabe à l'avocat et au vadouvan curry..... 295
<i>Krabbesalat med avokado og fransk curry (E,SK,G,SF, M)</i>
Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette..... 315
<i>Akkar med hvitløk, n' duja og espelette chili (B)</i>
Hamachi, sesame, miel de Sola, soy et yuzu..... 290
<i>Hamachi med sesam, honning og ponzu (G, S, SU,SF, F)</i>
Os à moelle avec du pain grillé et fleur de sel..... 240
<i>Grillet oksemarg med sjalottløk og surdeigsbrød (SU,G)</i>
Tartare de bœuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles 240
<i>Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)</i>

## HOVEDRETTER

## LES PLATS

Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de xeres... 250
<i>Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B, SU)</i>
Turbot aux champignons de Paris, sucs de cuisson au vin jaune..... 485
<i>Piggvar med champignon, sautert spinat og saus vin jaune (M,F,SU)</i>
Quenelles de Kvitsoy, épinards et sauce Nantua..... 380
<i>Quenelle av kamskjell og kolje med hummersaus (F,SK,B,E,M,SU)</i>
Truite de montagne à la meunière, haricots verts et amandes..... 330
<i>Ørret fra Sirdal med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU, N)</i>
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger»..... 280
<i>Stavangers beste polse med stappe (G,M,SU,S)</i>
Agneau d'été de Mosterøy à la courgette et beurre d' escargot..... 480
<i>Sommerlam fra Mosterøy med Zucchini og sneglesmør (M,SU,G)</i>
Caille farcie au champignon de Topp-Sopp et vin jaune..... 495
<i>Vaktel med Champignon fra Topp-Sopp og saus vin jaune (M, SU)</i>
Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni..... 550
<i>Entrecôte, grønn pepper &amp; «makaroni» grateng (M,G,SU, E)</i>

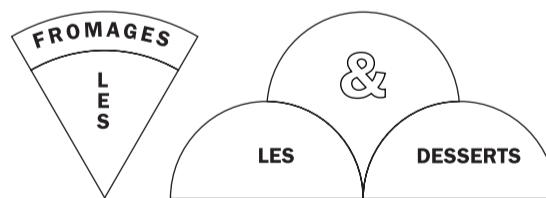
### Extra

#### LES ACCOMPAGNEMENT

Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros

Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør

- 40



**CRÈME BRÛLÉE TRADITIONELLE** ..... 140  
Crème brûlée med madagaskar vanilje og cassonade (M,E)

**L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS** ..... 210  
Assorterte Franske oster til å dele eller ikke (M,N,G)

**GLACES ET SORBETS DE MAISON (LA BOULE)** ..... 110  
Is og sorbet fra Sirkus Renaa (M,N,E)

**GATEAU AU FROMAGE FAÇON BASQUE «LA VIÑA», RHUBARBRE CONFIT ET FRAISES**..... 150  
Ostekake «La viña» med rabarbra og ferske bær (E,M,G)

**TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO**..... 160  
Sjokoladeterete «Grand Cru» fra Valhrona og vanilje gelato (M,N,G)

**GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CAMEL ET SAUCE VERBENA**..... 120  
Espresso gelato med salt karamell og sitronverbena (M,E)

Les Plats du Jour	
Côte de bœuf de Nytt et garniture, pour 2-3 <i>«Côte de boeuf» from Nytt, for 2/3 persons (M, G)</i>	240/hg
Bouillabaisse Marseillaise façon Renaa <i>(G, M, B, F, SK)</i>	485
Friandise <i>Konfekt fra Sirkus Renaa</i>	75

Allergimerking på andre siden.

## Cocktails

**GIN & TONIC** – 160,-  
*Skagerrak gin, Fever Tree tonic & appelsin*

**ESPRESSO MARTINI** – 170,-  
*OHD vodka, Kahlua, espresso*

## ROSE

**Triennes Rose**.....155/795  
*(Grenache, Cinsault, Merlot, Syrah) Méditerranée, Frankrike, 2022*

## MUSSERENDE

**APPLE CIDER, APAL SØLVSIDER** – 125/575  
*Ryfylket, Norway.*

**CRÉMANT, ANDRÉ DELORME** – 165/845  
*Jubileum BdB, Bourgogne, Frankrike, 2016*

**CHAMPAGNE A. BERGÈRE** – 215/1095  
*Origine brut, Champagne, Frankrike, 2019*

## MOUSSEUX

## Vin Doux

**Disznókő**..... 145  
*Late Harvest (Fürmint, Zeta) Tokaji, Ungarn. 2018*

**KRACHER**.....175  
*Beerenauslese (Zweigelt) Burgundland, Østerrike*

**EDEL SIDERI**.....185  
*Issider (Gravenstein) Hardanger, Norge.*

**Domaine Riveyrac**..... 235  
*Rivesaltes (Grenache Noir) Roussillon, Frankrike. 1986*



**LERVIG, PILSNER** Fat 40 cl.....110  
**LERVIG, PERLER FOR SVIN, IPA** 33cl.....135  
**LERVIG, ORANGE VELVET, IPA (L)** 33cl.....135  
**LERVIG, FOEDER ABRICOTS** 37,5cl.....339  
**LERVIG, RACKHOUSE, AMBIENCE** 75cl..... 449  
**EINSTÖK, WHITE ALE** 33 cl..... 140  
**EINSTÖK, ARCTIC PALE ALE** 33 cl ..... 140  
**LERVIG, LUCKY JACK, APA** Glutenfri, 33cl.....135

## SANS ALCOOL / ALKOHOLFRI

**JUICER FRA SAFTERIET** 25 cl.....79

**RENAA'S EPLEMOST** 25/75 cl.....79/152

**ALKOHOLFRIIT ØL** 33cl .....FRA 79

**MINERALVANN** 33cl.....64

**PUREZZA** Sparkling vann.....49

**SPARKLING TEA** 12 cl .....95

## DIGESTIFS 4 CL

**GAMMEL OPLAND EDEL, MADEIRA CASK**.....180

**REMY MARTIN VSOP, COGNAC**.....135

**DELAMIN PALE & DRY XO, COGNAC**.....195

**PÈRE MAGLOIRE VSOP, CALVADOS**.....140

## VIN BLANC

**Château Ferran**.....155/780  
*(Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle), Bordeaux, Frankrike, 2019*

**Weingut Wittmann**.....160/815  
*Riesling Trocken (Riesling) Rheinhessen, Tyskland. 2021*

**Domaine de la Fessardière**.....170/855  
*La Mer (Melon De Bourgogne) Muscadet, Frankrike. 2020*

**Vincent Girardin**.....190/985  
*(Chardonnay) Bourgogne, Frankrike. 2020*

**Xavier Weisskopf**.....195/1050  
*Touche-Mitaine (Chenin Blanc) Montlouis-sur-Loire, Frankrike. 2019*

**Domaine Vacheron**.....195/1050  
*(Sancerre) Loire, Frankrike, 2021*

## VIN ROUGE

**Domaine de Cristia**.....165/860  
*Vieilles Vignes (Grenache), Rhône, Frankrike. 2020*

**Trois Terroirs**.....175/870  
*Les Deux Cols (Grenache, Syrah, Cinsault) Rhône, Frankrike. 2019*

**Château de La Chaize**.....180/865  
*(Gamay) Brouilly, Frankrike. 2020*

**Pierre André**.....180/865  
*Vieilles Vignes (Pinot Noir) Burgund, Frankrike. 2021*

**Domaine Rolet**.....190/965  
*Poulsard vieilles vignes (Poulsard) Jura, Frankrike. 2020*

**Xavier Weisskopf**.....195/1050  
*Violettes (Cot) Loire, Frankrike, 2020*

**Château Potensac**.....285/1390  
*(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot) Médoc, Bordeaux, Frankrike, 2014*

## KAFÉ & THÉ

**AFFETE**  
**Americano**.....44  
**Espresso**.....44  
**Macchiato**.....44  
**Cortado**.....44  
**Cappuccino**.....52  
**Caffè Latte**.....52  
**Te fra Solberg Hansen**.....44

### Allergimerking

Gluten = (G) Fisk = (F) Sesamfrø = (SF) Egg = (E) Soya = (S)

Skalldyr = (SK) Nøtter = (N) Sulfitter = (SU) Selleri = (SL) Lupin = (L)

Peanøtter = (P) Sennep = (SN) Bløtdyr = (B) Melk & Laktose = (M)