



S L'APÉRITIF

N	Caviar Rossini Black 30grams, crème double & pain (G,E,M).....	995
	<i>Black Caviar with crème fraîche and homemade brioche</i>	
A	Escargots à la Bourguignonne (B,M,G)	195
	<i>French snails with parsley -and garlic butter</i>	
C	Terrine de maison (SF,SN,N).....	175
	<i>House terrine</i>	
K	Planche de charcuterie artisanale (SF,SN,N)	280
	<i>House charcuterie plate</i>	
S	Saucisson à la Truffe.....	120
	<i>Truffle salami</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Bistrot	60
Pommes vapeur from Gyda (M)	60
Pommes sarladaise	60
Legumes a la greque (SU)	60

STARTERS

LES ENTRÉES

Salade maraichère au Chèvre chaud et aux pistaches Sicilienne	195
<i>Salad with baked beetroot and grilled chevre (M,N,SF)</i>	
Coeur de laitue à l'huile d'olive, balsamique et parmesan agé.....	160
<i>Heart salad with vintage balsamic vinaigre and parmesan (M, SU)</i>	
Tomates, Jambonde Bayonne et Mozzarella de Buffala.....	250
<i>Tomatos from Brimse with Bayonne ham and Mozzarella (M,SF, N)</i>	
Crabe à l'avocat et au curry vadouvan.....	295
<i>Crab salad with avocado and French curry (E,SK,G,SF, M)</i>	
Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette.....	315
<i>Squid with garlic, N'duja and Espelette chili (B)</i>	
Hamachi, sesame, miel de Sola, soy et yuzu.....	290
<i>Hamachi with sesame and ponzu (G, S, SU,SF, F)</i>	
Os à moelle avec du pain grillé et fleur de sel.....	240
<i>Grilled bone marrow with shalotts and sourdough bread (SU,G)</i>	
Tartare de boeuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles	240
<i>Hand cut beef tartare with truffle mayonnaise and Taffel Sticks (SN,SU,E)</i>	

MAIN

LES PLATS

Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de xeres...	250
<i>Mussels grilled in Jospier with sherry vinaigre, 400g (B, SU)</i>	
Turbot aux champignons de Paris, sucs de cuisson au vin jaune.....	485
<i>Turbot with champignon, fresh spinach and sauce vin jaune (M,F,SU)</i>	
Quenelles de Kvitsoy, épinards et sauce Nantua.....	390
<i>Quenelle of scallops and haddock with lobster sauce (F,SK,B,E,M,SU)</i>	
Truite à la meunière, haricots verts et amandes.....	330
<i>Trout with asparagus beans, almonds, lemon and brown butter (M,SU, N)</i>	
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger».....	280
<i>The best sausage in Stavanger with mash (G,M,SU,S)</i>	
Agneau d'été de Mosterøy à la courgette et beurre d'escargot.....	480
<i>Summer lamb from Mosterøy with Zucchini and snailbutter (M, SU)</i>	
Caille farcie au champignon de Topp-Sopp et vin jaune.....	495
<i>Quail with Champignon from Topp-Sopp and sauce vin jaune (M, SU)</i>	
Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni.....	550
<i>Entrecôte, green pepper & «macaroni» gratin (M,G,SU, E)</i>	

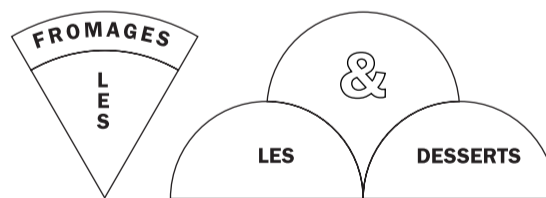
Extra

LES ACCOMPAGNEMENT

Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros

Our own ecological sourdough bread and Røros butter

- 40



CRÈME BRÛLÉE TRADITIONELLE..... 140
Crème brûlée with vanilla from Madagascar and Cassonade (M,E)

L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS

Assorted French cheeses to share or not (M,N,G)

GLACES ET SORBETS MAISON..... 110
Ice cream and sorbet from Go'Is by Renaa (M,N,E)

GATEAU AU FROMAGE FAÇON BASQUE «LA VIÑA» RHUBARBE CONFIT ET FRAISES..... 150
Cheese cake «La viña» with confit rhubarb (E,M,G)

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO..... 160
Chocolate tart «Grand Cru» from Valhrona and vanilla gelato (M,N,G)

GLACE AU CAFÉ ÎLE FLOTTANTE AU CARAMEL ET SAUCE VERBENA..... 120
Espresso gelato with salty caramel and Lemon Beebrush (M,E)

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

Allergimerking på andre siden.

Cocktails

GIN & TONIC – 160,-
Skagerak gin, Fever Tree tonic & orange

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, France, 2016

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

MOUSSEUX

Vin Doux

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

KRACHER.....175
Beerenauslese (Zweigelt) Burgundland, Austria

EDEL SIDERI.....185
Ice Cider (Gravenstein) Hardanger, Norway.

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

JUICE FROM SAFTERIET 25 cl.....79

RENAA'S APPLEMOST 25/75 cl.....79/152

NON-ALCOHOLIC BEER 33cl.....FROM 79

MINERAL WATER 33cl 64

PUREZZA Sparkling water 49

SPARKLING TEA 12 cl 95

DIGESTIFS 4 CL

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

REMY MARTIN VSOP, COGNAC.....135

DELAMIN PALE & DRY XO, COGNAC195

PÈRE MAGLOIRE VSOP, CALVADOS.....140

VIN BLANC

Château Ferran155/780
(Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle), Bordeaux, France, 2019

Weingut Wittmann160/815
Riesling Trocken (Riesling) Rheinhessen, Germany. 2021

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

Vincent Girardin190/985
(Chardonnay) Bourgogne, France. 2020

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

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

VIN ROUGE

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

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

Pierre André180/865
Vieilles Vignes (Pinot Noir) Burgundy, France. 2021

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

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

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

KAFÉ & THÉ

Americano..... 44

Espresso..... 44

Macchiato..... 44

Cortado 44

Cappuccino..... 52

Caffè Latte 52

Tea from Solberg Hansen..... 44

Alergies

Gluten = (G) Fish = (F) Sesame = (SF) Egg = (E) Soy = (S)

Shellfish = (SK) Nuts = (N) Sulfitter = (SU) celeriac = (SL) Lupin = (L)

Peanuts = (P) Mustard = (SN) Mollscs = (B) Milk & Lactose = (M)