



## S L'APÉRITIF

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

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

## FORRETTER

## 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>	
Salade d'hiver aux endives, burratina et vinaigrette à la truffe.....	285
<i>Vintersalat, med endive, Bayonneskinke og burratina (M, N, SU)</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 crudo, ponzu et soy.....	290
<i>Hamachi crudo med ponzu og soya (G, S, SU,SF, F, E)</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 boeuf taillé au couteau, mayonnaise truffe et pommes pailles	240
<i>Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)</i>	
Agnolotti a la citrouille, ricotta, sauge et beurre noisette.....	280
<i>Agnolotti med gresskar, ricotta og salvie (E, M, G, SN, N, SU)</i>	
Maccheroncini aux truffe blanche d'Ombrie (2g) et Taleggio.....	385
<i>Pasta med hvit trøffel fra Umbria og Taleggio (M, G, E)</i>	

## HOVEDRETTER

## LES PLATS

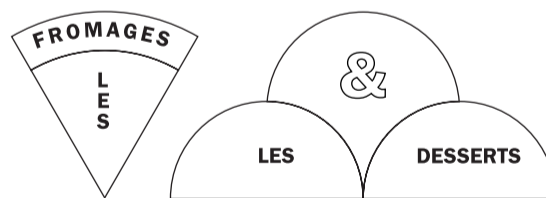
Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de Xérès..	250
<i>Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B, SU)</i>	
Turbot aux champignons et sucs de cuisson au vin jaune.....	485
<i>Piggvar med sjampingjong, sautert spinat og saus vin jaune (M,F,SU)</i>	
Ombre chevalier à la meunière, broccolini et amandes.....	380
<i>Ishavsroy med broccolini, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,N)</i>	
Quenelles de Kvitsoy, épinards et sauce Nantua.....	390
<i>Quenelle av kamskjell og kolje med hummersaus (F,SK,B,E,M,SU)</i>	
Cassoulet "traditionel" au canard .....	380
<i>Tradisjonell cassoulet med and, svin fra Jæren og lam (SL,G,SU,M)</i>	
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger».....	280
<i>Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)</i>	
Steak «Rena», 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



CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE .....	140
<i>Crème brûlée med madagaskar vanilje og cassonade (M,E)</i>	
L'ASSIETTE DE FROMAGES À PARTAGER OU PAS .....	210
<i>Assorterte Franske oster til å dele eller ikke (M,N,G)</i>	
GLACES ET SORBETS MAISON (LA BOULE) .....	110
<i>Is og sorbet fra Sirkus Renaa (M,N,E)</i>	
GATEAU AU FROMAGE FAÇON BASQUE «LA VIÑA», .....	150
<i>Ostekake «La viña» med sitrussalat (E,M,G)</i>	
TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO .....	160
<i>Sjokoladeterter «Grand Cru» fra Valhrona og vanilje gelato (M,N,G)</i>	
TARTE FINE AUX POMMES ET CHANTILLY.....	160
<i>Eplepai med pisket vanilje chantilly (M, E, G)</i>	

### Les Plats du Jour

Bouillabaisse façon Renaa <i>Husets Bouillabaisse med dagens fangst (F,SK,B,E,M,SU)</i>	485
Côte de boeuf de Nytt et garniture, pour 2-3 <i>«Côte de boeuf» fra Nytt, passer til 2/3 personer (M, G, SU)</i>	240/hg
Mont d'Or, Vacherin du Haut-Doubs (400 g) <i>Grillet brød, skinke, salat og potet (M, G, SU, SN)</i>	595
Truffe blanche d'Ombrie	90/G

## Cocktails

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

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

## MUSSERENDE

**EPLESIDER, APAL SIDERI** – 125/575  
Ryfylket, Norway.

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

**CHAMPAGNE GRUET** – 225/1150  
Sélection brut, Champagne, Frankrike, 2019

## MOUSSEUX

## Vin Doux

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

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

**EDEL FRA ÅKRE GÅRD** ..... 195  
Issider (Gravenstein) Hardanger, Norge.

**Domaine de la Vignerie** ..... 245  
Rivesaltes (Grenache Noir) Roussillon, Frankrike. 1979



**LERVIG, PILSNER Fat 40 cl.** ..... 110  
**LERVIG, PERLER FOR SVIN, IPA 33 cl.** ..... 135  
**LERVIG, JULEBOCK 33 cl.** ..... 120  
**LERVIG, HOPPY HOLIDAY HAZE 50 cl.** ..... 159  
**EINSTÖK, WHITE ALE 33 cl.** ..... 140  
**EINSTÖK, ARCTIC PALE ALE 33 cl.** ..... 140  
**LERVIG, LUCKY JACK, APA Glutenfri, 33 cl.** ..... 135

## SANS ALCOOL / ALKOHOLFRI

**JUICER FRA SAFTERIET 25 cl.** ..... 79  
**RENAA'S EPLEMOST 25/75 cl.** ..... 79/152  
**FRUKTSMEKK "JUL+NYTTÅR" 33 cl.** ..... 89  
**ALKOHOLFRITT ØL 33cl** ..... FRA 79  
**MINERALVANN 33cl.** ..... 64  
**PUREZZA Sparkling vann.** ..... 55  
**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** ..... 165/835  
(Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle), Bordeaux, Frankrike, 2019

**Weingut Wittmann** ..... 165/835  
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

**Patrick Piuze** ..... 225/1120  
Terroir de la Chapelle (Chardonnay) Chablis, Frankrike. 2022

**Xavier Weisskopf** ..... 230/1150  
Touche-Mitaine (Chenin Blanc) Montlouis-sur-Loire, Frankrike. 2019

**Domaine Fouassier** ..... 255/1285  
(Sauvignon Blanc) Sancerre, Frankrike, 2021

## VIN ROUGE

**Maison Bonnard** ..... 170/850  
(Mondeuse) Bugey, Frankrike. 2020

**Domaine de Cristia** ..... 175/885  
Vieilles Vignes (Grenache), Rhône, Frankrike. 2020

**Pierre André** ..... 190/940  
Vieilles Vignes (Pinot Noir) Burgundy, Frankrike. 2021

**Pierre Gaillard** ..... 195/995  
La dernière Vigne (Syrah) Rhône, Frankrike. 2021

**Domaine Rolet** ..... 215/1075  
Poulsard vieilles vignes (Poulsard) Jura, Frankrike. 2020

**Xavier Weisskopf** ..... 225/1150  
Violettes (Cot) Loire, Frankrike, 2020

**Château Potensac** ..... 295/1470  
Merlot, Cab. Sauvignon & Cab. Franc. Bordeaux, Frankrike, 2015

## KAFÉ & THÉ

**AFFÉ & TÈ**

**Americano** ..... 49  
**Espresso** ..... 49  
**Macchiato** ..... 49  
**Cortado** ..... 49  
**Cappuccino** ..... 57  
**Caffè Latte** ..... 57  
**Te fra Solberg Hansen** ..... 49

### 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)