



S L'APÉRITIF

N	Caviar Bareii Black 30grams, crème double & <i>pain</i> (G,E,M).....	995
	<i>Bareii Black Caviar med crème fraîche og hjemmelagt brioche</i>	
A	Escargots à la Bourguignonne (B,M,G)	195
	<i>Franske snegler med persille -og hvitløkssmør</i>	
C	Terrine maison (SF,SN,N)	175
	<i>Husets terrine</i>	
K	Planche de charcuterie artisanale (SF,SN,N)	280
	<i>Husets charcuterie tallerken</i>	
S	Filet d'Anchois et pain grillé.....	200
	<i>Ansjos fra Salerno med grillet surdeigsbrød</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 chaud 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>	
Asperges vertes "Galis", Hollandaise au beurre noisette et Jambon de Bayonne.....	295
<i>Grønn asparges med brun Hollandaise & Bayonne (E,SU,SN)</i>	
Asperges blanche "Galis(+22)" et sauce gribiche.....	340
<i>Hvit asparges med lun gribiche (G, E, SU, SN)</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>	
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, et pommes pailles	275
<i>Håndkuttet tartar med trøffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)</i>	

HOVEDRETTER

LES PLATS

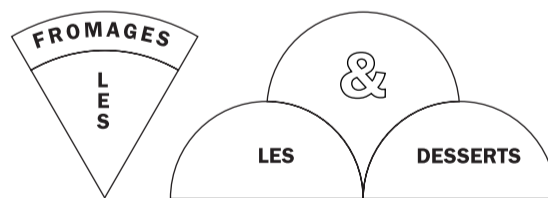
Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de Xérez..	250
<i>Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B, SU)</i>	
Turbot aux morilles et sucs de cuisson au vin jaune.....	485
<i>Piggvar med morkel, sautert spinat og saus vin jaune (M,F,SU)</i>	
Truite de montagne à la meunière, haricots verts et amandes.....	380
<i>Ørret med aspargesbønner, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,N)</i>	
Quenelles de Kvitsoy épinars et sauce Nantua.....	390
<i>Quenelle av kamskjell og kolje med hummersaus (F,SK,B,E,M,SU)</i>	
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger».....	280
<i>Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)</i>	
Agneau de lait, morille a la crème et jus d'agneau.....	530
<i>Dielam med morkel og lammesaus (M, SN)</i>	
Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni.....	550
<i>Entrecôte, grønn pepper & «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 -45



Les Plats du Jour	
Cassoulet "traditionel" au canard <i>Tradisjonell cassoulet med and, pølse og brisket (SL,G,SU,M)</i>	380
Truffes "Noires" Melanosporum <i>trøffel "Noires"</i>	45/G
Côte de boeuf de Nytt et garniture, pour 3/4 <i>"Côte de boeuf" from Nytt, serves 3/4 persons (M, G)</i>	240/ HG

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 MAISON 110
Is og sorbet fra Sirkus Renaa (M,N,E)

GATEAU AU FROMAGE FAÇON BASQUE «LA VIÑA»,150
Ostekake «La viña» med posjert rabarbra (E,M,G)

TARTE AU CHOCOLAT GRAND CRU ET GELATO 160
Sjokoladeterte «Grand Cru» fra Valhrona med vanilje gelato (M,N,G)

L'ANANAS FRAIS FINEMENT TRANCHE, PIMENT D'ESPELETTE ET SORBET D'ARGOUSIER.....140
Carpaccio av moden ananas med sitronverbena og tindvedsorbet (E,M,G)

FRANGIPANE CHAUDE À LA PISTACHE ET RHUBARBE.....180
Varm pistasjkake med rabarbra og pistasj (E, M, G, N)

Allergimerking på andre siden.

Cocktails

GIN & TONIC - 170,-

Skagerrak gin, Fever Tree tonic & appelsin

AMARETTO SOUR - 180,-

Disaronno Amaretto, lemon, simple sugar & egg whites

ESPRESSO MARTINI - 180,-

OHD vodka, Kahlua, espresso

MUSSERENDE

EPLESIDER, ALDE SIDERI - 145/675

Hardanger, Norway.

CRÉMANT, ANDRÉ DELORME - 165/845

Jubileum BdB, Bourgogne, Frankrike, 2016

CHAMPAGNE GRUET 235/1175

Champagne, Sélection brut, Frankrike, NV

MOUSSEUX

Vin Doux

ALDE.....175
Issider (Aroma, Summer red) Hardanger, Norge. 2022 (4 cl)

OREMUS.....145
Late Harvest (Fürmint, Zeta) Tokaji, Ungarn. 2019

KRACHER.....175
Beerenauslese (Zweigelt) Burgenland, Østerrike. 2020

Domaine de la Viguerie245
Rivesaltes (Grenache Noir) Roussillon, Frankrike. 1979

LERVIG, PILSNER Fat 40 cl.....110

LERVIG, ORANGE VELVET, IPA 33 cl.....135

LERVIG, PERLER FOR SVIN, IPA 33 cl.....135

LERVIG, LUCKY JACK, APA Glutenfri, 33 cl.....135

LERVIG, YÓU YÓU PANGU, DBL. HAZY IPA 33cl.....155

LERVIG, GINGER BEER Seltzer 33 cl.....135

LERVIG, RACKHOUSE "DULCE DE LECHE" 37,5 cl.....339

LERVIG, RACKHOUSE "AMBIENCE" 75 cl.....449

EINSTÖK, WHITE ALE 33 cl.....140

EINSTÖK, ARCTIC PALE ALE 33 cl.....140



SANS ALCOOL / ALKOHOLFRI

JUICER FRA SAFTERIET 25 cl86

RENAA'S EPLEMOST 25/75 cl86/166

ALKOHOLFRIIT ØL 33clFRA 86

MINERALVANN 33cl67

PUREZZA Musernede vann59

SPARKLING BLÅ TEA 12cl95

DIGESTIFS 4 CL

GAMMEL OPLAND EDEL, MADEIRA CASK.....190

REMY MARTIN VSOP, COGNAC.....140

DELAMIN PALE & DRY XO, COGNAC195

PÈRE MAGLOIRE VSOP, CALVADOS.....145

VIN BLANC

Weingut Wittmann165/835
Riesling Trocken (Riesling) Rheinhessen, Tyskland. 2023

Jérémie Huchet.....170/855
Les montys le parc (Melon De Bourgogne) Muscadet, Frankrike. 2020

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

Dom. Jean Dauvissat.....225/1120
"Claire" (Chardonnay) Chablis, Frankrike. 2018

Xavier Weisskopf.....230/1150
Touche-Mitaine (Chenin Bl.) Montlouis-sur-Loirée, Frankrike. 2021

Domaine Fouassier.....255/1285
Les Grands Champs (Sauvignon Blanc) Sancerre, Frankrike, 2022

ROSÉ

Triennes Rose.....160/820
(Grenache, Cinsault, Merlot, Syrah) Méditerranée, Frankrike, 2022

VIN ROUGE

Maison Bonnard170/850
(Mondeuse) Bugey, Frankrike. 2020

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

Jean-Paul Brun.....185/920
Le Ronsay (Gamay) Burgundy, Frankrike. 2021

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

Château Hourbanon.....210/1050
(Cab. Sauv., Merlot & Cab. Franc) Bordeaux, Frankrike. 2012

Famile Tardieu-Laurent.....260/1310
Bandol (Mourvèdre & Grenache) Bandol, Frankrike. 2020

CAFÉ & THÉ

Americano.....54

Espresso, Macchiato, Cortado.....54

Cappuccino, Caffè Latte.....63

Te fra Solberg Hansen.....54

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)