



S L'APÉRITIF

N	Caviar Rossini Bareii 30grams, crème double & <i>pain</i> (G,E,M).....	995
	<i>Rossini Bareii Caviar med crème fraîche og 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.....	280
	<i>Husets charcuterie tallerken (SF,SN,N)</i>	
S	Saucisson à la truffe	120
	<i>Troffelsalami</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS	
Pommes Bistrot	60
Pommes vapeur (M)	70
Pommes sarladaise	60
Legumes grillés	90

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>	
Tomates de Hanasand, balsamique et Burratina.....	285
<i>Tomat fra Hanasand med Burratina og balsamico (M,SF)</i>	
Hamachi crudo, ponzu et soy.....	310
<i>Hamachi crudo med ponzu og soya (G, S, SU,SF, F, E)</i>	
Calamars sautés à l'ail, n'duja et piment d'Espelette.....	315
<i>Akkar med hvitløk, n' duja og espelette chili (B)</i>	
Crabe à l'avocat et au vadouvan curry.....	295
<i>Krabbesalat med avokado og fransk curry (E,SK,G,SF, M)</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 troffelmajones og taffelsticks (SN,SU,E)</i>	
Moules de bouchot cuites au Jospier parfumées au vinaigre de Xérès..	250
<i>Blåskjell grillet i Jospier med sherry eddik, 400g (B, SU)</i>	

HOVEDRETTER

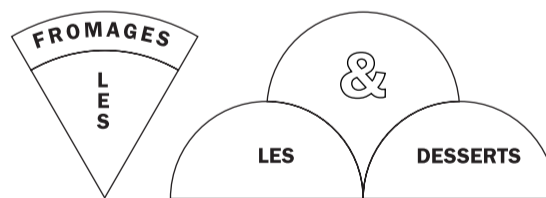
LES PLATS

Turbot aux chanterelles et sucs de cuisson au vin jaune.....	570
<i>Piggvar med kantareller, sautert spinat og saus vin jaune (M,F,SU)</i>	
Truite de montagne à la meunière, brocolini de Brimse et amandes.....	380
<i>Fjell ørret med brokkolini, mandler, sitron og brunet smør (M,SU,F, 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>	
Fregula sarda au merlu, courgette et chermoula.....	390
<i>"Fregula" med lysing, blåskjell, squash og chermoula (B,F,G,SU)</i>	
«La meilleure saucisse au fromage et purée de Stavanger».....	280
<i>Stavangers beste pølse med stappe (G,M,SU,S)</i>	
Cassoulet "traditionel" au canard.....	280
<i>Tradisjonell cassoulet med and, pølse og confitert lam (SL,G,SU,M)</i>	
Navarin d'agneau, brocolini, courgette et jus d'agneau.....	560
<i>Dielam fra nyyt med brokkolini, zucchini og lammesjø (M,S,SU)</i>	
Steak «Renaa», sauce au poivre vert et gratin de macheroni.....	550
<i>Entrecôte med grønn pepper saus og «makaroni» grateng (M,G,SU,E,S)</i>	

LES ACCOMPAGNEMENT

Pain biologique au levain naturel et beurre salé de Røros

Vårt eget økologiske surdeigsbrød med rørossmør -45



CRÈME BRÛLÉE TRADITIONELLE	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	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 posjert rabarbra og jordbær (E,M,G)</i>	

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

L'ANANAS FRAIS FINEMENT TRANCHE, PIMENT D'ESPELETTE ET SORBET D'ARGOUSIER.....	140
<i>Carpaccio på annanas, sitronverbena, tindved sorbet</i>	

ABRICOTS DE LÆRDAL, PÊCHES, GELATO À LA VANILLE.....	200
<i>Aprikos fra Lærdal, fersken, sitrontimian and vanilje gelato (M,E)</i>	

Les Plats du Jour

Melon au Jambon de Bayonne <i>Cantaluope med Bayonne</i>	180
Filet d'Anchois et pain grillé <i>Ansjos fra Salerno med grillet surdeigsbrød</i>	200
Côte de boeuf de Nyyt et garniture, pour 3/4 <i>"Côte de boeuf" fra Nyyt, passer til 3/4 personer (M, G)</i>	240/ HG

Cocktails

GIN & TONIC – 170,-
Skagerrak gin, Fever Tree tonic & appelsin

DRY MARTINI – 180,-
Bareksten gin, vermuth & citron

ESPRESSO MARTINI – 180,-
OHD Vodka, Kahlua & espresso

MUSSERENDE

EPLESIDER, APAL SIDERI – 145/675
Ryfylke, Norge.

PATRICK PIUZE – 165/845
Non Dosé, Methode Traditionelle, Chablis, Frankrike, NV

CHAMPAGNE GRUET 235/1175
Champagne, Sélection brut, Frankrike, NV

MOUSSEUX

Vin Doux

G.D.Vajra..... 145
Moscato d'Asti (Moscato) Piemonte, Italia. 2023

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

Chaetu De Myrat..... 245
Sauternes (Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle) Bordeaux Frankrike 2016

Domaine Cazettes..... 245
Rivesaltes (Grenache Noir) Roussillon, Frankrike. 2007

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

LERVIG, PERLER FOR SVIN, IPA 33 cl...... 145

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

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

LERVIG, GINGER BEER Seltzer 33 cl...... 145

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

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

EINSTÖK, WHITE ALE 33 cl...... 155

EINSTÖK, PALE ALE 33 cl...... 155



SANS ALCOOL / ALKOHOLFRI

JUICER FRA SAFTERIET 25 cl..... 86

RENAA'S EPLEMOST 25/75 cl..... 86/166

ALKOHOLFRI TT ØL 33cl FRA 86

MINERALVANN 33cl..... 69

PUREZZA Musernede vann 59

DIGESTIFS 4 CL

REMY MARTIN VSOP, COGNAC..... 140

PÈRE MAGLOIRE VSOP, CALVADOS..... 145

VIN BLANC

Jérémie Huchet..... 170/855
Les Montys le Parc (Melon B...) Muscadet, Frankrike. 2020

Weingut Wittman..... 175/895
Forster (Riesling) Rheinhessen, Tyskland. 2023

Vincent Girardin 190/985
(Chardonnay) Bourgogne, Frankrike. 2021

Adams Wein..... 190/985
Ingelheim (Weissburgunder) Rheinhessen, Tyskland, 2022

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

Xavier Weisskopf..... 230/1150
"Touche-Mitain" (Chenin Blanc) Loiré, Frankrike. 2021

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

Louis Michel et Fils..... 300/1500
Butteaux Chablis 1er Cru (Chardonnay) Chablis, Frankrike. 2022

VIN ROUGE

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

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

Marguerite Carillon..... 190/945
Bourgogne Rouge (Pinot noir) Burgundy, Frankrike. 2021

Xavier Weisskopf..... 220/1100
"Cot" (Malbec) Loire, Frankrike. 2022

Château Hourbanon..... 250/1250
(Cab. Sauv., Merlot & Cab. Franc) Bordeaux, Frankrike. 2012

Ridge 300/1500
Lytton Springs (Zinfandel blend) Healdsburg, USA. 2021

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)