

---

## SNACKS

### Krustader med iberico / 135

4 stk. krustader - iberico skinke - trøffelmayo - glaskål

### Sardiner / 115

Portugisiske sardiner - citron - aioli

### Friterede artiskokker / 95

Artiskokker - sauce tartare

### Blond Amfissis Oliven / 55

Oliven

---

## KLASSIKERE

### Gillardeau Østers / 135

3 stk. østers - tomatponzu - agurk

### Gillardeau Østers gratineret / 145

3 stk. østers - spinat - ost

### Escargot / 110

6 stk. snegle - smør - hvidløg

### Tatar / 185

Okse - østerscreme - fennikel - Comté

### Paté en Croûte / 190

Indbagt paté - sennep - foie gras - cornichoner

### Salat César / 110

Hjertesalat - ansjoser - parmesan - cæsardressing

### Moules Marinières / 145

Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

### Torsk en Croûte / 255

Torsk – kål – sauce på gulerod, havtorn og røget marv

### Steak Bearnaise / 395

250g Ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

### Tournados / 495

200g oksemørbrad - pommes pure - kål - morkelsauce

### Tilkøb stegt foie gras / 95

### Tilkøb af frisk trøffel / 85

---

## A LA CARTE

### FORRETTER

#### Tempereret laks / 135

Færøsk laks - rødbede - peberrod - pære

#### Kastanjesuppe / 145

Hasselnødder – glaskål – frisk trøffel

### HOVEDRETTER

#### Braiserede kæber af gris / 255

Kæber - kartoffel - løg - sauce med varme krydderier

#### Confiterede svampe / 195

Kejserhatte – østershatte – estragon – sauce på gedefriskost

### DESSERTER

#### Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

#### Petit Four / 65

Sødt til kaffen

#### Bûche de Noël / 110

Nougat - chokolade - nødder - kirsebærsorbet

#### Camembert frit / 95

Camembert - solbær - maury

---

## DAGENS MENU

### Køkkenets 3-retters menu

445

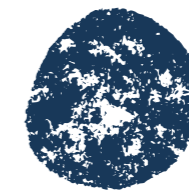
		GL	FL
	<b>BOBLER</b>		
NV	Cremant de Limoux Brut	95	475
NV	Cremant de Limoux Rose	95	475
NV	Paul Lebrun BdB "L'irremplaceble"	140	700
2012	Laurent-Perrier	200	1000
NV	Ruinart Brut "R"	250	1100
	<b>HVIDE</b>		
2021	Cour st Jacques Chardonnay	85	425
	<b>Alsace</b>		
2022	Kubler, Pinot Blanc	95	475
2022	Kubler, Riesling "Lieu Dit Les Pierriers"	105	525
	<b>Loire</b>		
2022	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	120	600
	<b>Bourgogne</b>		
2021	Domaine d'Henri, Petit Chablis "Les Allees du Vignoble"	125	625
2019	Jacques Bavard, Bourgogne Chardonnay	140	700
2021	Vincent Girardin, Meursault VV	250	1250
	<b>Bordeaux</b>		
2020	Château Argadens Blanc	85	425
	<b>Rhône</b>		
2020	Rotem & Mounir, Côtes du Rhône "Inopia" Blanc	140	700
	<b>ROSÉ</b>		
2021	Cote & Mer	80	400
	<b>RØDE</b>		
	<b>Loire</b>		
2018	La Perruche, Chinon	100	500
	<b>Bordeaux</b>		
2016	Château Malescasse	150	750
	<b>Bourgogne</b>		
2019	Domaine Joannette, Rouge "Les Champs d'Argent"	115	575
2016	Vincent Girardin, Volnay VV	165	825
2018	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin Creux Brouillard	220	1100
	<b>Beaujolais</b>		
2021	Domaine Nugues, Beaujolais "Sans Soufre"	95	475
2020	Descombes Georges, Morgon VV	140	700
	<b>Rhône</b>		
2020	Lavau, Côtes du Rhône "Koudiat"	80	400

## VELKOMMEN TIL BISTRO LE BLEU

Klassisk, enkelt og traditionelt med et tvist eller to, er kendetegnene for vores nyeste franske skud på stammen – Bistro Le Bleu.

Vores værdier er også enkle;  
vi ønsker at levere en god oplevelse ud fra gode råvarer,  
god og uformel service i nogle dejlige omgivelser til fornuftige priser.  
Præcis som på vores andre restauranter/caféer i Jakobsen & Co Restauranter.

Velbekomme.



**BISTRO LE BLEU**