
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

Stegt Foie gras / 185

Foie gras - brioche - abrikos - gastrique

Salat César / 110

Hjertesalat - ansjoser - parmesan - cæsardressing

Moules Marinières / 145

Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

Skindstegt rødfisk / 295

Rødfisk - skorzonerrød - bønner - muslingesauce

Steak Bearnaise / 395

250g Ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

Tilkøb stegt foie gras / 95

A LA CARTE

FORRETTER

Tempereret laks / 135

Færøsk laks - rødbede - peberrod - pære

Fransk løgsuppe / 125

Løgsuppe - citrontimian - stikkelsbær - Comté

HOVEDRETTER

Braiseret kalvespidsbryst / 255

Bryst - rødbede - kartoffel - porre - rødbedesauce

Grillet Kålrami / 175 (V)

Kålrami - tomat - piment - puy linser - sauce choron

DESSERTER

Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

Petit Four / 65

Sødt til kaffen

Galette des rois / 95

Butterdej - mandel - æble - vaniljeis

Camembert frit / 95

Camembert - solbær - maury

DAGENS MENU

Køkkenets 3-retters menu

345

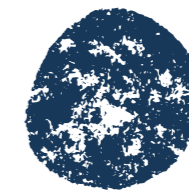
		GL	FL
	BOBLER		
NV	Cremant de Limoux Brut	95	475
NV	Cremant de Limoux Rose	95	475
NV	Paul Lebrun BdB "L'irremplaceble"	140	700
2012	Laurent-Perrier	200	1000
NV	Ruinart Brut "R"	250	1100
	HVIDE		
	Pay d'oc		
2021	Cour st Jacques Chardonnay	85	425
	Alsace		
2022	Kubler, Pinot Blanc	95	475
2022	Kubler, Riesling "Lieu Dit Les Pierriers"	105	525
	Loire		
2022	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	120	600
	Bourgogne		
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
	Bordeaux		
2020	Château Argadens Blanc	85	425
	Rhône		
2020	Rotem & Mounir, Côtes du Rhône "Inopia" Blanc	140	700
	ROSÉ		
	Provence		
2021	Cote & Mer	80	400
	RØDE		
	Loire		
2018	La Perruche, Chinon	100	500
	Bordeaux		
2016	Château Malescasse, Haut-médoc	150	750
	Bourgogne		
2022	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	115	575
2016	Vincent Girardin, Volnay VV	165	825
2018	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin Creux Brouillard	220	1100
	Beaujolais		
2021	Domaine Nugues, Beaujolais "Sans Soufre"	95	475
2021	Descombes Georges, Morgon VV	140	700
	Rhône		
2021	Chateau de Ruth, Côte de Rhone Grande Selection	115	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