

---

## 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

**Gillardeau Østers / 135**  
3 stk. østers - tomatponzu - agurk

**Gillardeau Østers gratineret / 145**  
3 stk. østers - spinat - ost

---

## GLASVINE

---

		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>		
	<b>Pay d'oc</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 Alleees 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>		
	<b>Provence</b>		
2021	Cote & Mer	80	400
	<b>RØDE</b>		
	<b>Loire</b>		
2018	La Perruche, Chinon	100	500
	<b>Bordeaux</b>		
2016	Château Malescasse, Haut-médoc	150	750
	<b>Bourgogne</b>		
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
	<b>Beaujolais</b>		
2021	Domaine Nugues, Beaujolais "Sans Soufre"	95	475
2021	Descombes Georges, Morgon VV	140	700
	<b>Rhône</b>		
2021	Chateau de Ruth, Côte de Rhone Grande Selection	115	400

---

## FROKOSTRETTER

---

**Omelet / 145**  
Æg - Comté - svampe - sennep - salat

**Moules Marinières / 145**  
Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

**Svampetoast / 155**  
Surdejsbrød - svampe - tyttebær - kalvebrisler

**Croque Monsieur / 155**  
Toast - Comté - røget skinke - cornichoner (madame +10)

**Tatar / 185**  
Okse - østerscreme - fennikel - Comté

**Salat César / 155**  
Hjertesalat - ansjoser - parmesan - kylling

**Escargot / 110**  
6 stk. snegle - smør - hvidløg

**Fransk løgsuppe / 125**  
Løgsuppe - citrontimian - stikkelsbær - Comté

**Stegt Foie gras / 185**  
Foie gras - brioche - abrikos - gastrique

**Steak Bearnaise / 395**  
250g ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

---

## DESSERTER

---

**Crème Brûlée / 95**  
Vanilje Crème brûlée

**Petit Four / 65**  
Sødt til kaffen

**Galette des roins / 95**  
Butterdej - mandel - æble - vaniljeis

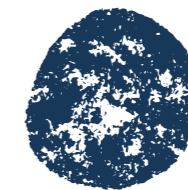
**Camembert frit / 95**  
Camembert - solbær - maury

## VELKOMMEN TIL BISTRO LE BLEU

Klassisk, enkelt og traditionelt med et twist 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**