

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
BOBLER			
NV	Cremant de Limoux Brut	95	475
NV	Cremant de Limoux Rose	95	475
NV	Paul Lebrun BdB "L'irremplaceble"	150	750
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 Alleees 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
2021	Domaine Faiveley, Mercurey Rouge Vieilles Vignes	150	750
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	85	425

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 Chevre Chaud / 155 (V)
Gedeost - oliven - valnødder - honning - salat

Escargot / 110
6 stk. snegle - smør - hvidøg

Grillet hjertesalat / 125 (V)
Hjertesalat - pistacienødder - stikkelsbær - kartoffel - rygeost

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

Blåbær Clafoutis / 95
Blåbær - hvid chokolade - yoghurtis

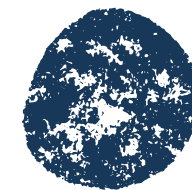
Camembert frit / 95
Camembert - solbær - maury

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