
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 én Croute / 175

Indbagt paté - sennep - rødbede - cornichoner

Salat Nicoise / lille 125 / stor 185

Tun - haricots verts - tomat - kartofler - æg

Moules Marinières / 145

Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

Skindstegt kulmule / 255

Kulmule - tomat - kapers - nye kartofler - hummersauce

Steak Bearnaise / 395

250g Ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

Prunier Caviar 30g / 480

Baerii Caviar - creme fraiche - purløg - lun vaffel

A LA CARTE

FORRETTER

Fiskesuppe / 135

Fiskesuppe - kulmule - fennikel

Squash / 125 (V)

Squash - græskarkerner - stikkelsbær - hytteost - østershatte

HOVEDRETTER

Langtidsstegt gris / 225

Nakke - BBQ - majs - nye kartofler - hønsesky

Sommerfrikassé / 175 (V)

Asparges - gulerødder - artiskokker - nye kartofler

DESSERTER

Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

Petit Four / 65

Sødt til kaffen

Rødgrød med fløde / 95

Sommerbær - hyldeblomst - fløde - knas

Oste / 120

3 franske oste - sylt

KØKKENETS MENU

Fiskesuppe

Fiskesuppe - kulmule - fennikel

Tatar (+75 som forret)

Okse - østerscreme - fennikel - Comté

Langtidsstegt gris

Nakke - BBQ - majs - nye kartofler - hønsesky

Rødgrød med fløde

Sommerbær - hyldeblomst - fløde - knas

3 retter 300 / 4 retter 400

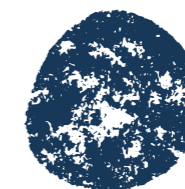
		GL	FL
	BOBLER		
NV	Cremant de Limoux Brut	95	475
NV	Cremant de Limoux Rose	95	475
NV	Paul Lebrun BdB "L'irremplaceble"	150	750
2012	Laurent-Perrier	200	1000
NV	Ruinart Brut "R"	250	1100
	HVIDE		
	Pay d'oc		
2022	Cour st Jacques Chardonnay	85	425
	Alsace		
2022	Kubler, Pinot Blanc	95	475
2022	Kubler, 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		
2022	Château Argadens Blanc	85	425
	Rhône		
2020	Rotem & Mounir, Côtes du Rhône "Inopia" Blanc	140	700
	ROSÉ		
	Provence		
2023	Cote & Mer	80	400
	RØDE		
	Loire		
2020	La Perruche, Chinon	100	500
	Bordeaux		
2020	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
2020	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin Creux Brouillard	220	1100
	Beaujolais		
2022	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

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