

SNACKS

Krustader med iberico / 135
4 stk. krustader - iberico skinke -
trøffelmayo - glaskål

Sardiner / 115
Portugisiske sardiner - citron - aioli

Friterede artiskokker / 95
Artiskokker - sauce tartare

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

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

Blond Amfissis Oliven / 55
Oliven

FROKOSTRETTER

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

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

Rejemad / 155
Surdejsbrød - håndpillede rejer - asparges - mayo

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

Salat Nicoise / 185
Tun - haricots verts - tomat - kartofler - æg

Tatar / 185
Okse - østerscreme - fennikel - Comté

Svampetoast / 145
Kejserhatte - østershatte - brisler - svampesifon

Escargot / 110
6 stk. snegle - smør - hvidløg

Paté én Croute / 175
Indbagt paté - sennep - rødbede - cornichoner

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

DESSERTER

Grillede ferskner / 95
Ferskner - lakrids - hasselnødder - hindbærsorbet

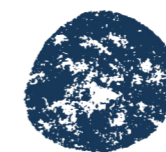
Crème Brûlée / 95
Vanilje Crème brûlée

Oste / 120
3 franske oste - sylt

Petit Four / 65
Sødt til kaffen

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			
2022	Cour st Jacques Chardonnay	85	425
Alsace			
2022	Kubler, Pinot Blanc	100	500
2022	Kubler, Riesling "Lieu Dit Les Pierriers"	110	550
Loire			
2022	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	120	600
Bourgogne			
2022	Domaine d'Henri, Petit Chablis "Les Alleees du Vignoble"	125	625
2022	Jacques Bavard, Bourgogne Chardonnay	140	700
2021	Vincent Girardin, Meursault VV	250	1250
Bordeaux			
2022	Château Argadens Blanc	90	450
Rhône			
2020	Rotem & Mounir, Côtes du Rhône "Inopia" Blanc	140	700
ROSÉ			
Provence			
2023	Cote & Mer	85	425
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"	100	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	140	700
Rhône			
2021	Chateau de Ruth, Côte de Rhone Grande Selection	90	450



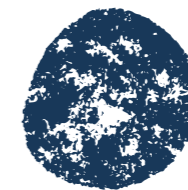
BISTRO LE BLEU

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