

---

## 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

### Prunier Caviar 30g / 480

Baerii Caviar - creme fraiche - purløg - lun vaffel

### Escargot / 110

6 stk. snegle - smør - hvidløg

### Tatar / 185

Okse - østerscreme - fennikel - Comté

### Paté én Croute / 175

Indbagt paté - sennep - rødbede - cornichoner

### Chèvre Chaud / 145

Gedeost - pære - druer - mandler - salat - vinaigrette

### Moules Marinières / 145

Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

### Torsk en Croute / 255

Torsk - toast - pak choi - gulerod - røget marv

### Steak Bearnaise / 395

250g Ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

---

## A LA CARTE

### FORRETTER

#### Stegte kammuslinger / 145

Kammusling - hasselnødder - blomkål - brunet smør - ponzu

#### Hummerbisque / 135

Bisque - timbale - jordskokker - glaskål - urter

### HOVEDRETTER

#### Rosastegt andebryst / 225

And - trøffel pom puré - blomsterkål - rødbede - fyldig andesauce

#### Confiterede svampe / 175 (V)

Kejserhatte - østershatte - selleri - malt - svampesifon

### DESSERTER

#### Chokoladefondant / 95

Chokolade - kirsebær - knas - vaniljeis

#### Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

#### Camembert frit / 95

Camembert - solbær

#### Petit Four / 65

Sødt til kaffen

---

## KØKKENETS MENU

#### Hummerbisque

Bisque - timbale - jordskokker - glaskål - urter

#### Rosastegt andebryst

And - trøffel pom puré - blomsterkål - rødbede - fyldig andesauce

#### Chokoladefondant

Chokolade - kirsebær - knas - vaniljeis

3 retter 350

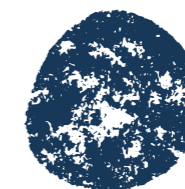
		GL	FL
	<b>BOBLER</b>		
NV	Cremant de Limoux Brut	95	475
NV	Cremant de Limoux Rose	95	475
NV	Paul Lebrun BdB "L'irremplaceble"	150	750
2012	Laurent-Perrier	200	1000
NV	Ruinart Brut "R"	250	1100
	<b>HVIDE</b>		
	<b>Pay d'oc</b>		
2022	Cour st Jacques Chardonnay	90	450
	<b>Alsace</b>		
2022	Kubler, Pinot Blanc	100	500
2022	Kubler, Riesling "Lieu Dit Les Pierriers"	110	550
	<b>Loire</b>		
2022	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	120	600
	<b>Bourgogne</b>		
2022	Domaine d'Henri, Petit Chablis "Les Allees du Vignoble"	125	625
2022	Jacques Bavard, Bourgogne Chardonnay	140	700
2021	Vincent Girardin, Meursault VV	250	1250
	<b>Bordeaux</b>		
2023	Château Argadens Blanc	90	450
	<b>Rhône</b>		
2020	Rotem & Mounir, Côtes du Rhône "Inopia" Blanc	140	700
	<b>ROSÉ</b>		
	<b>Provence</b>		
2023	Cote & Mer	85	425
	<b>RØDE</b>		
	<b>Loire</b>		
2021	La Perruche, Chinon	100	500
	<b>Bordeaux</b>		
2020	Château Malescasse, Haut-médoc	150	750
	<b>Bourgogne</b>		
2022	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	115	575
2022	Domaine Faiveley, Mercurey Rouge Vieilles Vignes	150	750
2020	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin Creux Brouillard	220	1100
	<b>Beaujolais</b>		
2022	Domaine Nugues, Beaujolais "Sans Soufre"	100	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	140	700
	<b>Rhône</b>		
2021	Chateau de Ruth, Côte de Rhone Grande Selection	90	450
	Waseen vand, ad libitum	25	

## 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**