

## 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 - glaskål - aspargesmayo

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

**Chèvre Chaud / 145**  
Gedeost - pære - druer - mandler - salat - vinaigrette

**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

**Chokoladefondant / 95**  
Chokolade - kirsebær - knas - vaniljeis

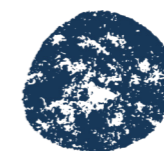
**Crème Brûlée / 95**  
Vanilje Crème brûlée

**Camembert frit / 95**  
Camembert - solbær

**Petit Four / 65**  
Sødt til kaffen

## 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"	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	



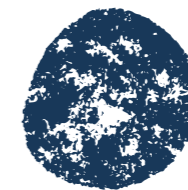
**BISTRO LE BLEU**

## 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**