

BISTRO LE BLEU

SMAG KØKKENETS MENU
KOM IND FORBI OG OPLEV MENUEN

KØKKENETS MENU

FORRET

Vælg imellem:

Moules Marinières

Linemuslinger - hvidvin - fløde

Tatar

Okse - østerscreme - fennikel - Comté

HOVEDRET

Vælg imellem:

Kylling stegt på ben

Kylling - perlebyg - bøgehatte - butternut squash - hønsesky

Dagens hvide fisk

Hvid fisk - broccoli - gulerod - muslingesauce med dild

DESSERT

Vælg imellem:

Marinerede Ananas

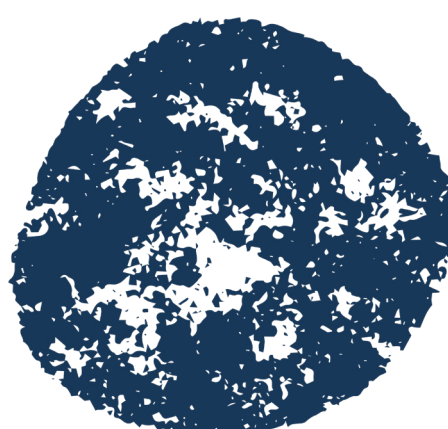
Ananas - karamel - tærteskal - kokossorbet

Crème Brûlée

Vanilje crème brûlée

3 retter 350 / 4 retter 450

Vinmenu - 2 glas 250 / 3 glas 325 / 4 glas 400
(inkl. vand ad libitum)



BISTRO LE BLEU

Frokost

BISTRO LE BLEU

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

FROKOSTRETTER

Omelet / 145

Æg - Comté - svampe - sennep - salat

Moules Marinieres / 145

Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

Rejemad / 155

Surdejsbrød - håndpillede rejer - asparges - mayo

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 - hvidløg

Hvide asparges / 145 (V)

Asparges - sauce hollandaise - citron (med rejer +55)

Paté én Croute / 175

Indbagt paté - sennep - rødbede - cornichoner

Steak bearnaise / 395

250g ribeye - fritter - sauce bearnaise - salat

DESSERTER

Crème brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

Petit Four / 65

Sødt til kaffen

Let frossen hvis chokolademousse / 95

Hvid chokolade - rabarber - knas - basilikum

Oste / 120

3 franske oste - sylt