
SNACKS

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

Sardiner / 115
Portugisiske sardiner - citron - aioli

Friterede artiskokker / 95
Artiskokker - sauce tartare

Prunier Caviar 30g / 480
Baerii Caviar - creme fraiche - purløg - lun vaffel

Blond Amfissis Oliven / 55
Oliven

A LA CARTE

FORRETTER

Rødbedetatar / 115 (V)
Rødbeder - vandmelon - yoghurt - kapers - dild

Okseconsommé / 135
Consommé - oksehale - ravioli - glaskål - urter

HOVEDRETTER

Kyllingebryst stegt på ben / 195
Kylling - perlebyg - bøgehatte - butternut squash - hønsesky

Dagens hvide fisk / 225
Hvid fisk - broccoli - gulerod - muslingesauce med dild

Confiterede svampe / 175 (V)
Kejserhatte - østershatte - selleri - malt - svampesifon

DESSERTER

Marinerede Ananas / 95
Ananas - karamel - tærteskal - kokossorbet

Crème Brûlée / 95
Vanilje Crème brûlée

Camembert frit / 95
Camembert - solbær

Petit Four / 65
Sødt til kaffen

BISTRO LE BLEU

KLASSIKERE

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

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

Escargot / 135
6 st. snegle - smør - hvidløg

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

Moules Marinières / lille 110 / stor 145
Linemuslinger - hvidvin - fløde (med fritter +50)

Tatar / lille 135 / stor 185
Okse - østerscreme - fennikel - Comté (med fritter +50)

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

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

KØKKENETS MENU

FORRET

vælg imellem:

Moules Marinières
Linemuslinger - hvidvin - fløde

Tatar
Okse - østerscreme - fennikel - Comté

HOVEDRET

vælg imellem:

Kyllingebryst 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 250 / 4 retter 350
Vinmenu - 2 glas 250 / 3 glas 325 / 4 glas 400
(inkl. vand ad libitum)

Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

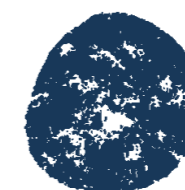
		GL	FL
	BOBLER		
NV	Cremant de Limoux Brut	95	475
NV	Cremant de Limoux Rose	95	475
NV	Paul Lebrun BdB "L'irremplaceble"	150	750
NV	Ruinart Brut "R"	250	1100
	HVIDE		
	Pay d'oc		
2022	Cour st Jacques Chardonnay	90	450
	Alsace		
2023	Kubler, Pinot Blanc	100	500
2022	Kubler, Riesling "Lieu Dit Les Pierriers"	110	550
	Loire		
2023	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	120	600
	Bourgogne		
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
	Bordeaux		
2023	Château Argadens Blanc	90	450
	Rhône		
2021	Rotem & Mounir, Côtes du Rhône "Inopia" Blanc	140	700
	ROSÉ		
	Provence		
2023	Cote & Mer	85	425
	RØDE		
	Loire		
2021	La Perruche, Chinon	100	500
	Bordeaux		
2020	Château Malescasse, Haut-médoc	150	750
	Bourgogne		
2022	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	115	575
2022	Domaine Faiveley, Mercurey Rouge Vieilles Vignes	150	750
2017	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin Les Crais	220	1100
	Beaujolais		
2022	Domaine Nugues, Beaujolais "Sans Soufre"	100	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	140	700
	Rhône		
2023	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