

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

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

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

Svampetoast / 145
Kejserhatte - østershatte - brisler - svampesifon

Escargot / 135
6 stk. snegle - smør - hvidløg

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

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

DESSERTER

Marinerede Ananas / 95
Ananas - karamel - tærteskal - kokossorbet

Crème Brûlée / 95
Vanilje Crème brûlée

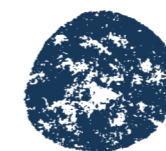
Camembert frit / 95
Camembert - solbær

Petit Four / 65
Sødt til kaffen

BISTRO LE BLEU

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 |
| 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 Alleees 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 | |



BISTRO LE BLEU

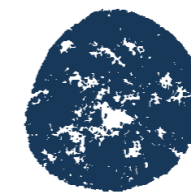
Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

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