
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

Grillede jomfruhummere / lille 245 / stor 395

Hvidløg - persille - aioli - citron - salater

Grillede grønne asparges / 115

Kapers - vinaigrette - æg - croûtons - urter

HOVEDRETTER

Confiteret kanin / 225

Ærter - bacon - hjertesalat - brunet smør - citronconfit - nye kartofler

Dagens fisk / 225

Urtecrust - hvide asparges - beurre blanc - rogn - purløg - nye kartofler

Dampede hvide asparges / 195 (V)

Ærter - hestebønner - spinat - perleløg - parmesanskum - nye kartofler

DESSERTER

Rabarber / 95

Kage - kompot - kærnemælks sorbet - skovmærke - crumble

Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

Tête de Moine / 115

Schweizisk ost - brioche - pære - trøffelvinaigrette

Canelé / 55

Fransk kage - citron - fløde

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 - hvidløg - 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:

Grillede grønne asparges

Kapers - vinaigrette - æg - croûtons - urter

Moules Marinières

Linemuslinger - hvidløg - hvidvin - fløde

HOVEDRET

vælg imellem:

Confiteret kanin

Ærter - bacon - hjertesalat - brunet smør - citronconfit - nye kartofler

Dagens fisk

Urtecrust - hvide asparges - beurre blanc - rogn - purløg - nye kartofler

DESSERT

vælg imellem:

Rabarber

Kage - kompot - kærnemælks sorbet - skovmærke - crumble

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.

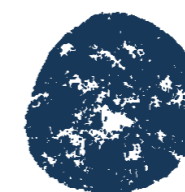
		GL	FL
	BOBLER		
NV	Cremant de Limoux Brut	100	475
NV	Cremant de Limoux Rose	100	475
NV	Paul Lebrun, BdB "L'irremplaceble"	155	750
2015	Paul Lebrun, Marie Louise	215	1050
NV	Ruinart Brut "R"	255	1250
	HVIDE		
	Pay d'oc		
2023	Cour St. Jacques, Chardonnay	95	450
	Alsace		
2022	Kubler, Pinot Blanc	105	500
2022	Trimbach, Riesling Alsace Réserve	165	800
	Loire		
2023	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	125	600
	Bourgogne		
2021	Domaine d'Henri, Chablis Saint Pierre	140	675
2022	Jacques Bavard, Bourgogne Chardonnay	165	800
	Bordeaux		
2023	Château Argadens Blanc	95	450
	ROSÉ		
	Provence		
2023	Cote & Mer	90	425
	RØDE		
	Loire		
2021	La Perruche, Chinon	105	500
	Bordeaux		
2020	Château Malescasse, Haut-médoc	165	800
	Bourgogne		
2022	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	120	575
2022	Domaine Faiveley, Mercurey Rogue Vieilles Vignes	155	750
2017	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin, Les Crais	225	1100
	Beaujolais		
2022	Sans Soufre Beaujolais Dom. Nuges	105	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	145	700
	Rhône		
2023	Chateau de Ruth, Côte de Rhône Grande Selection	95	450
	ALKOHOLFRI		
NV	Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland	90	425
2023	Goldatzel, Riesling, Rheingau, Tyskland	100	475
	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