

## 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 - hvidløg - 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)

**Grillede grønne asparges / 135**  
Kapers - vinaigrette - æg - croûtons - urter

**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

**Rabarber / 95**  
Kage - kompot - kærnemælks sorbet - skovmærke - crumble

**Crème Brûlée / 95**  
Vanilje Crème brûlée

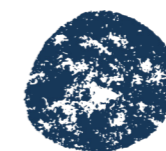
**Tête de Moine / 115**  
Schweizisk ost - brioche - pære - trøffelvinaigrette

**Canelé / 55**  
Fransk kage - citron - fløde

BISTRO LE BLEU

## GLASVINE

		GL	FL
<b>BOBLER</b>			
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
<b>HVIDE</b>			
<b>Pay d'oc</b>			
2023	Cour St. Jacques, Chardonnay	95	450
<b>Alsace</b>			
2022	Kubler, Pinot Blanc	105	500
2022	Trimbach, Riesling Alsace Réserve	165	800
<b>Loire</b>			
2023	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	125	600
<b>Bourgogne</b>			
2021	Domaine d'Henri, Chablis Saint Pierre	140	675
2022	Jacques Bavard, Bourgogne Chardonnay	165	800
<b>Bordeaux</b>			
2023	Château Argadens Blanc	95	450
<b>ROSÉ</b>			
<b>Provence</b>			
2023	Cote & Mer	90	425
<b>RØDE</b>			
<b>Loire</b>			
2021	La Perruche, Chinon	105	500
<b>Bordeaux</b>			
2020	Château Malescasse, Haut-médoc	165	800
<b>Bourgogne</b>			
2022	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	120	575
2022	Domaine Faiveley, Mercurey Rouge Vieilles Vignes	155	750
2017	Pierre Naigeon, Gevrey Chambertin, Les Crais	225	1100
<b>Beaujolais</b>			
2022	Sans Soufre Beaujolais Dom. Nagues	105	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	145	700
<b>Rhône</b>			
2023	Chateau de Ruth, Côte de Rhône Grande Selection	95	450
<b>ALKOHOLFRI</b>			
NV	Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland	90	425
2023	Goldatzel, Riesling, Rheingau, Tyskland	100	475
	Waseen vand, ad libitum	25	



BISTRO LE BLEU

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