

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

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

FROKOST SMØRREBRØD

Nyd din frokost på Le Bleu fredag til søndag
og prøv vores franske smørrebrød.

ad libitum 275

A LA CARTE MENU

FORRETTER

Stegt endive / 115 (V)

Brunet smør - hasselnødder - tuiles - citron

Tun carpaccio / 145

Sesam - avocado - chili - citron

HOVEDRETTER

Langtidsbraiseret okse / 225

Cremet hvidløg - grillede forårsløg - syltet sennep - rødvinsglace - løgolie - pommes puré

Dagens fisk Florentine / 225

Pommes puré - spinat - bechamel - ørredrogn - purløg

Saltbagt selleri / 175 (V)

Selleripuré - comté ost - jordskokker - røget olivenolie

DESSERTER

Camembert Frites / 115

Camembert - panko - solbær

Honeycomb / 95

Yoghurt panna cotta - citronverbena - kærnemælkssorbet

Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

3 retter 350 • Vinmenu 2 glas 275 / 3 glas 350
(inkl. vand ad libitum)

KØKKENETS MENU

FORRET

Stegt endive (V)

Brunet smør - hasselnødder - tuiles - citron

HOVEDRET

Langtidsbraiseret okse

Cremet hvidløg - grillede forårsløg - syltet sennep - rødvinsglace - løgolie - pommes puré

DESSERT

Honeycomb

Yoghurt panna cotta - citronverbena - kærnemælkssorbet

Køkkenets menu 250 • Vinmenu 2 glas 275 / 3 glas 350
(inkl. vand ad libitum)

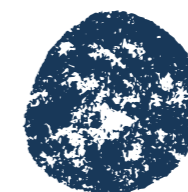
		GL	FL
	BOBLER		
NV	Cremant de Limoux Brut	100	475
NV	Cremant de Limoux Rose	100	475
NV	Paul Lebrun, BdB "L'irremplaceble"	155	750
2015	Paul Lebrun, Marie Louise	215	1050
NV	Ruinart Brut "R"	255	1250
	HVIDE		
	Pay d'oc		
2023	Cour St. Jacques, Chardonnay	95	450
	Alsace		
2024	Paul Kubler, Pinot Blanc	105	500
2022	Trimbach, Riesling Alsace Réserve	165	800
	Loire		
2024	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	125	600
	Bourgogne		
2024	Michel Laroche & ses enfants, d'Henri, Petit Chablis	130	625
2024	Albert Sounit, Bourgogne Blanc, Les Vignes de la Roche	135	650
2023	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		
2023	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	120	575
2023	Albert Sounit, Bourgogne Rouge, Vieilles Vignes	155	750
2023	Domaine Faiveley, Mercurey Rouge Vieilles Vignes	155	750
	Beaujolais		
2024	Sans Soufre Beaujolais Dom. Nuges	105	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	145	700
	Rhône		
2024	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 med/uden brus, ad libitum, pr. person	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