

## 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

**Croque Monsieur / 155**  
Surdejstoast - Comté - røget skinke - cornichoner (madame +10)

**Salade Nicoise / 175**  
Tun - oliven - bønner - vagtelæg - soltørrede tomater - kartoffel

**Rejemad / 155**  
Surdejsbrød - håndpillede rejer - glaskål - aspargesmayo

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

**Dagens fisk Florentine / 225**  
Pommes puré - spinat - bechamel - ørredrogn - purløg

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

**Escargot / 135**  
6 stk. snegle - smør - hvidløg

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

## DESSERTER

**Camembert Frites / 115**  
Camembert - panko - solbær

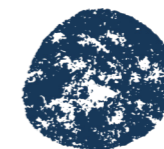
**Honeycomb / 95**  
Yoghurt panna cotta - citronverbena - kærnemælkssorbet

**Crème Brûlée / 95**  
Vanilje crème brûlée

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>			
2024	Paul Kubler, Pinot Blanc	105	500
2022	Trimbach, Riesling Alsace Réserve	165	800
<b>Loire</b>			
2024	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	125	600
<b>Bourgogne</b>			
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
<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>			
2023	Sandrine Deletang, Coteaux Bourguignons Rouge VV	120	575
2023	Albert Sounit, Bourgogne Rogue, Vieilles Vignes	155	750
2023	Domaine Faiveley, Mercurey Rogue Vieilles Vignes	155	750
<b>Beaujolais</b>			
2024	Sans Soufre Beaujolais Dom. Nagues	105	500
2021	Descombes Georges, Morgon VV	145	700
<b>Rhône</b>			
2024	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 med/uden brus, ad libitum, pr. person	25	



BISTRO LE BLEU

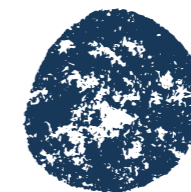
Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

## 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**