

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 - urtemayo

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

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

Escargot / 135
6 stk. snegle - smør - hvidløg

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

DESSERTER

Camembert Frites / 115
Camembert - panko - solbær

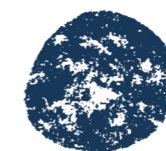
Rabarber & Hyldeblomst / 95
Sukkersyltede rabarber - hyldeblomst - vaniljeis - crumble

Crème Brûlée / 95
Vanilje crème brûlée

BISTRO LE BLEU

GLASVINE

		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			
2024	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	



BISTRO LE BLEU

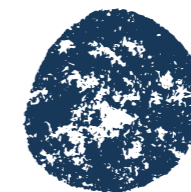
Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

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