

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 stk. snegle - smør - hvidløg

Chevre Chaud / 155

Gedeost - crouton - syltede perleløg - oliven - soltomat - mandler - vinaigrette - Nashi pære

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 onsdag til søndag og prøv vores franske smørrebrød.

A LA CARTE MENU

FORRETTER

Stegte Kammuslinger / 145

Variation af selleri - olivensauce - saltede mandler

Tarte Tatin / 125 (V)

Skalotteløg - butterdej - creme fraiche - citron - timian - purløg

HOVEDRETTER

Sprængt Oksespidsbryst / 225

Svampe - trøffelsauce - solbær - urtekartofler

Fisk en Croûte / 225

Blandede kål - syltet perleløg - gulerod & havtornsauce - brunet smør

Varation af Svampe / 175 (V)

Confiterede Karl Johan - syltede svampe - sauté på kantareller - palmekål - majs - svampesifon

DESSERTER

Camembert Frites / 115

Camembert - panko - solbær

Pralinékage / 95

Variation af brombær og sorbet

Crème Brûlée / 95

Vanilje Crème brûlée

3 retter 395 • Vinmenu 2 glas 275 / 3 glas 350
(inkl. vand ad libitum)

KØKKENETS MENU

FORRET

Tarte Tartin

Skalotteløg - butterdej - creme fraiche - citron - timian - purløg

HOVEDRET

Spængt Oksespidsbryst

Svampe - trøffelsauce - solbær - urtekartofler

DESSERT

Pralinékage

Variation af brombær - sorbet

Køkkenets menu 295 • Vinmenu 2 glas 275 / 3 glas 350
(inkl. vand ad libitum)

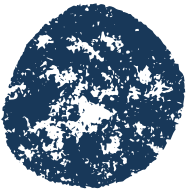
		GL	FL
BOBLER			
NV	Cremant de Limoux Brut	100	475
NV	Cremant de Limoux Rose	100	475
NV	Paul Lebrun, BdB "L'irremplaceble"	155	750
2015	Paul Lebrun, Marie Louise	215	1050
NV	Ruinart Brut "R"	255	1250
HVIDE			
Pay d'oc			
2025	Cour St. Jacques, Chardonnay	95	450
Alsace			
2024	Paul Kubler, Pinot Blanc	105	500
2023	Trimbach, Riesling Alsace Réserve	165	800
Loire			
2025	Paul Cherrier, Sancerre Blanc	125	600
Bourgogne			
2025	Michel Laroche & ses enfants, d'Henri, Petit Chablis	130	625
2024	Albert Sounit, Bourgogne Blanc, Les Vignes de la Roche	135	650
2024	Jacques Bavard, Bourgogne Chardonnay	165	800
Bordeaux			
2023	Château Argadens Blanc	95	450
ROSÉ			
Provence			
2025	Cote & Mer	90	425
RØDE			
Loire			
2022	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 Rogue, Vieilles Vignes	155	750
2024	Domaine Faiveley, Mercurey Rogue Vieilles Vignes	155	750
Beaujolais			
2025	Sans Soufre Beaujolais Dom. Nuges	105	500
2022	Descombes Georges, Morgon VV	145	700
Rhône			
2023	Famille Perrin Reserve Rouge, Côtes du Rhône	95	450
ALKOHOLFRI			
NV	Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland	90	425
2025	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 twist eller to, er kendetegnene for 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