



# BLEUE BAR BISTRO

*lunch - apéro- diner*



## BISTROKAART

3 gangen 47,-

stel uw eigen menu samen

voor- en tussengerechten  
*à la carte 16,-*

### Pâté en croûte maison (Paris)

huisgemaakte paté van gevogelte  
en gerookte paling  
mosterd, appel-vermouth, kervel

### Saumon fumé

boven kersenhout gerookte zalm  
desem, kropsla, tartaarsaus, Colombo kerrie

### Steak tartare

op hotdogbroodje met 63,5° dooier  
cerise tomaat, radijs, caesar

### Huîtres

3 oesters met sambazu  
jalapeño, karnemelk, kaffir



### Caille

gekonfijte kwartelboutjes met  
Coppa Noir de Bigorre  
biet, aardpeer, kweepeer

### Sébastè & Maquereau

roodbaars tartaar met gestoomde makreel  
komkommer, wasabi, bergamot

### Crevette

gamba's in schaaldierensaus met vadouvan  
pompoen, olijf, mango, basilicum

### l'Aile de raie (Saint-Rémy-de-Provence)

gebakken rogveugel  
vijg, lardo, knolselderij, szechuan

### Boudin noir

Franse bloedworst met gebakken coquille  
pastinaak, appel, macadamia, beurre blanc

### Bahji (Amsterdam)

kruidige beignets van bataat en rode ui  
rammenas, gember, granaatappel, dadel

## TIP VAN BLEUE

*Wil je tijdens lunchtijd geen volledig menu?  
Dan adviseren wij à la carte te bestellen.  
Voorgerechten worden geserveerd met brood en hoofdgerechten met Franse frietjes.*

## 2 GANGEN LUNCHMENU

*verrassing van de chef  
entrée, plat & café gourmand  
32,-*

## PÂTISSERIE

*tarte au citron 4,50  
savarin au chocolat 4*

## BISTROKAART

stel uw eigen menu samen

hoofdgerechten  
*à la carte 28,-*



nagerechten  
*à la carte 10,-*

### Canard à l'orange (Rouen)

gebraden eendenborst  
jus van kumquat, dauphine van bataat, chutney

### Entrecôte de boeuf (+5,50)

gegrilde runder entrecôte  
pommes duchesse, beurre maître d'hôtel, madeira jus  
**SUPPLEMENT GEBAKKEN FOIE +12**

### Truite à la Grenobloise

gebakken forel met Grenobloise saus  
zuurkool, mousseline, amandel, miso

### Filet de plie aux moules

gebakken scholfilet met mosselen  
escabeche, courgette, pomme Charlotte, bearnaise

### Flétan

licht gerookte heilbotfilet onder kruidencroûte  
fregola, aubergine, fenegriek

### Ravioles aux cèpes

ravioli gevuld met eekhoortjesbrood  
porta bello, boerenkool, sauce cèpes

## ZERO WASTE

*Bij het menu serveren we standaard brood en  
Franse frietjes. Denk je dit niet te nuttigen?  
Vertel het ons, dat waarderen wij.*

### Baba au D.O.M

cakeje gedrenkt in yuzusiroop  
met D.O.M Bénédicte  
vanille chantilly, sinaasappelsaus, grapefruit

### Flan au caramel

praliné roomijs, rum rozijnen

### Javanais

mokka-chocolade gebakje  
mokka roomijs, pure chocolade

### Fromage de Hendrik & Marcella

3 kazen, krentenbrood, zuidvruchten

### Café gourmand

koffie of thee met 3 friandises

3 gangen 47,-  
voor-, hoofd-, nagerecht

3 gangen 53,-  
twee voorgerechten, hoofdgerecht

4 gangen 57,-  
twee voorgerechten,  
hoofdgerecht, nagerecht