

BLEUE BAR BISTRO serveert de moderne, Franse keuken.
Herkenbare gerechten, eigentijds uitgevoerd.
Onze gerechten zijn de hele dag door te bestellen.

PÂTISSERIES

- Tarte au citron.....3,50
Chocolade gebakje..... 3,00
Madeleines per 2..... 1,50

LUNCH

van 12 tot 17 uur

SALADES

- Salade Caesar.....14,50
classique
Salade geitenkaas..... 14,50
peccan, aceto, vijgen (met of zonder spek)

LUNCHGERECHTEN

- Carpaccio.....11,50
zuurdesem brood, truffel mayo
Clubsandwich Bleue..... 14,50
maïsbrood, kip, cocktailsaus, spek

- Croque Monsieur..... 10,50
tosti boerenham, kruidenroomkaas

- Garnalenkroketten.....11,50
zuurdesem brood, tartaarsaus

- Gerookte zalm.....14,50
toast, kappertjes, citroen mayo

- Toast champignons..... 10,50
roomkaas en groene kruiden

- Kreeftenbisque.....11,00
scampi, crème fraîche

- Steak tartare..... 14,50
piccalilly, ei dooier, zuurdesem

- Tonijnsalade.....12,50
op brood, Bleue's cocktailsaus

- Pasteitje kalfsragout....16,00
truffel, groene peper



BLEUE

LUNCHMENU

voorgerecht
hoofdgerecht
koffie of thee met friandises
28,00

BLEUE BORREL

vanaf 12 tot 22 uur

- Bitterballen.....7,50
8 stuks rond
Brood en smeersels.....5,00
desem

- Gyoza.....9,00
5 dumplings kip
Flatbread..... 4,50
avocadodip

- Kroketjes.....9,00
2 rendang en 2 tom-kha krab
Pata negra..... 12,50
80 gram

- Garnalenkroketten.....10,50
2 stuks met tartaar
Charcuterie..... 9,50
bayonne, pata negra, truffel

- Oester per stuk
naturel.....2,80
vinaigrette of gratineerd... 3,60
Truffel zalm..... 12,50
gerookte zalm van het Vishuis

- Groenten bitterballen..... 6,00
6 stuks
Olijven..... 2,00
Franse Luques

- Kaastengels.....10,00
8 stuks met sweet chili

VOORGERECHTEN

- Coquille.....19,50
pompoen, citrusfruit, hazelnoot

- Tonijn tartaar.....14,50
paprika, avocado, dragon

- Steak tartare..... 14,50
piccalilly, ei dooier, zuurdesem

- Kikkerbillen..... 15,00
5 stuks met sjalot en knoflookboter

- Garnalencocktail.....18,00
tomaat, brioche, cocktailsaus

- Buikspek.....14,00
bataat-limoen, zwarte look, hoisin

- Gefrituurde Camembert....13,50
bietjes, mierikswortel, blauwe bes

HOOFDCERECHTEN

- Vol-au-vent, kalfspasteitje..18,00
truffel, groene peper

- Rode poon..... 21,50
bloemkool-truffel, spatzle, Noilly Prat

- Ossenhaas..... 27,50
eigen jus of pepersaus
met foie gras +6,50

- Iberico rack.....24,50
pommes duchesse, rozemarijn jus

- Quiche spinazie.....19,50
feza, gedroogde tomaat, basilicum

DE KLASSIEKERS VAN BLEUE

- Tong & scampi.....22,00
Eend met frambozensaus... 21,50

MENU BLEUE

Geschroeide zalm
avocado, gezouten citroen, tandoori
of
Millefeuille van carpaccio en gerookte eend
truffelmayonaise, rode port

Coquille*
pompoen, citrusfruit, hazelnoot

Iberico rack
pommes duchesse, rozemarijn jus
of

Rode poon
bloemkool-truffel, spatzle, Noilly Prat
of

Ossenhaas (supplement € 5)
bonne femme, knolselderij

Bosbes & amandel
amandel-honing koek, bosbes, lavendel
of

Franse kaas

3 gangen 37,00
4 gangen 46,00*

BIJGERECHTEN

- Pommes frites.....2,50
met mayonaise

- Botersla Bleue..... 2,50
Groentengratin.....5,00

LES ENFANTS

- Biefstukje friet.....12,50
Scampi friet.....14,50

- Garnalenkroketje.....10,50
met frietjes

- Kinder dessert..... 6,50
surprise

DESSERTS

- Crème Brûlée..... 9,00
mokka roomijs

- Gâteau chaud.....9,00
lopend chocolade taartje

- Bosbes & amandel.....9,00
amandel-honing koek, lavendel ijs

- Franse kazen..... 14,50
assortiment van Hendrik en Marcella
met zuidvruchten

BLEUE'S ZONDAGBRUNCH

een tafel vol lekkers
12h - 14h - vooraf reserveren

Hartig & Zoet
glaasje bubbels
geserveerd in 3 gangen
verrassende gerechtjes
21,50

BIÈRES

- Tap
Kornuit 25cl
verfrissend pils
Peroni 25cl
vol en fris karakter
Grolsch Weizen 30cl
tarwemout, kruidnagel
Grolsch Seizoensbok 30cl
wisselend seizoensbier
Grimbergen Blond 25cl
fruitig, licht zoet
Grimbergen Tripel 25cl
licht bitter, pittig
Fles
Grolsch Radler 2.0
citroen, sinaasappel
Grolsch 0.0
2 soorten hop, bronwater
Kompaan Bondgenoot
blond, hoppig
Grimbergen Dubbel
lichtzoet, dubbele gisting
Hoegaarden blanche
wubier, terrasbier
Witte Anker Hopwit
fris, licht bitter

APÉRITIFS & G.T.'S

Gin par Bleue & Tonic 12,00
onze eigen gecreëerde gin

Maison Bleue - huisaperitief 8,50
Cremant, liquor de poire, the vert

Sazerac 8,50
Bourbon, Ricard, Angostura biters

Copperhead Gin & Tonic 12,00
sinaasappel, Bloss Lave

Gin Mare Gin & Tonic 12,00
rozemarijn, Mediterranean

Bosford Pink Gin & Tonic 11,00
roze peper, Indian tonic

Remy Ginger 11,00
Remy Martin VSOP, ginger ale, sinaasappel



VINS

- Wit
Les Petites Janelles Blanc *Grenache, Sauvignon Blanc 4,00
Santa Alvara Chardonnay Reserva *Chardonnay 4,50
Maison Didier Joubert *Chardonnay, Viognier 5,00
Marqués de Riscal Rueda *Verdejo 5,00
La Poule Blanche *Sauvignon Blanc 6,00
Trimbach *Pinot Gris 7,50
Rosé
Les Petites Janelles Rosé *Grenache 4,00
Rood
Les Petites Janelles Rouge *Grenache 4,00
Maison Didier Joubert *Pinot Noir 5,00
Maison Didier Joubert *Grenache, Mourvèdre, Syrah 5,50
Abbots & Delaunay *Cabernet Sauvignon 6,00
Rioja Reserva Marqués de Riscal *Tempranillo 7,50

uiteraard hebben wij een uitgebreide wijncard

CHAMPAGNES

- Bernard-Massard Brut Crémant 7,00
Bernard-Massard Rosé Crémant 7,00
Louis Roederer Brut Champagne 12,50
Ruinart Brut 85,00
Ruinart Blanc de Blanc 0,75 cl 110,00

EAUX DE VIE

- Cointreau, Grand Marnier, Baileys, Kahlua, Tia Maria 4,50
Ricard, soda water 5,50
Frangelico, Disaronno, Drambuie, Limoncello, Sambuca 4,50
Belvedere Vodka 6,50
Grey Goose Vodka 9,00
Remy Martin VSOP 7,50
Monkey Shoulder, Dalwhinnie 8,50
Chivas Regal 12YO 12,00

CAFÉ SPECIALITÉ

- Koffie, espresso 2,50
Cappuccino 2,80
Dubbele Espresso 3,70
Latte 3,50
Latte Macchiato 3,50
French coffee 7,00
Verse thee - munt of gember 3,50
Dammann Frères thee 2,50
earl grey, groen, jasmijn, darjeeling, rooibos, jardin bleu

FROIDES

- Acqua Panna 0,25cl 2,60
Acqua Panna 0,75cl 5,00
Perrier 0,33cl 3,00
Perrier 0,75cl 5,00
Frisdranken 2,70
Schweppes Premium Ginger Ale 3,60
Bundaberg Ginger Beer 4,00
Schulp Bio Appel/Tomaat 3,00
Verse jus d'orange 4,00