

BISTRO BRASSERIE BLEU

BROT & KLEINE GERICHTE

BAGUETTE €6,50 
gesalzene Butter

AUSTERN – HALBES DUTZEND €27,50
Fine de Claire Austern

TOAST MIT GERÄUCHERTEM LACHS €17,50
Sauerteigbrot, gemischter Salat, Dressing & Kräuteröl

PILZ TOAST €15,50 
Sauerteigbrot, Rucola,
Parmesan & Kräuteröl

VORSPEISEN

STEAK TATAR €17,00
80 g | klassische Zubereitung

HAUSGEMACHTE FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE €12,50
Brot & Gruyère

ENTENRILLETES €15,95
Brioche & Gewürzgurke

ESCARGOTS – 6 STÜCK €15,95
Kräuterbutter, Knoblauchkartoffel & Brot

GRATINierter LAUCH €14,95 
Kartoffel & Gruyère

ZIEGENKÄSE €14,95 
Baba Ganoush, Rote Bete, Walnüsse & Kräuteröl

GAMBAS AUS DEM JOSPER €15,95
Orange & Pfeffer

JAKOBSMUSCHELN AUS DEM JOSPER €21,50
Kartoffel & Béarnaisesauce

TAGESSUPPE €10,95 
Brot

BEILAGEN

BEILAGEN €8,50 
wechselndes Gemüse

BEILAGENSALAT €7,50 

TARTIFLETTE €9,50
Kartoffel, Brie & Speck

SPARGEL AUS DEM JOSPER €9,00 
Gruyère

SAUCEN €4,50 
Pfeffersauce | Béarnaisesauce | Beurre de Paris |
Madeirasauce | Kräuterbutter

SÜSSKARTOFFELPOMMES €8,50 
Trüffelmayonnaise & Parmesan

SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Pommes frites & einer Sauce nach Wahl

BLACK ANGUS Tournedos €36,50
180 g

CHEF'S STEAK €33,00
200 g | Champignons, Semmelbrösel & Kräuter

RIB EYE €75,00
600 g | zum Teilen

HAUPTGERICHTE

Serviert mit Pommes frites

STEAK TATAR €34,00
160 g | klassische Zubereitung

COQ AU VIN €29,00
klassische französische Garnitur

100% BLACK ANGUS BURGER €23,00
Brioche, Cheddar, Rucola, BBQ-Sauce, Tomate, Zwiebel
& Gurkenrelish | *Vegetarische Variante erhältlich*

Extra: Bleu d'Auvergne + €2,50

TAGESGERICHT DES KÜCHENCHEFS €Tagespreis
wechselnd

GANZER WOLFSBARSCH €31,00
Meerspargel & Kräuteröl

SEELÄNDISCHE MUSCHELN €33,00
Weißwein, Lauch, Zwiebel, Staudensellerie,
Fenchel, Knoblauch & Cocktailsauce

FRANZÖSISCHER FISCHINTOPF €31,50
Fisch, Schalen- & Krustentiere
in Jospers-Bisque & Toast

GERÖSTETER BLUMENKOHL €27,00 
Blumenkohlpüree, grüne Linsen, karamellisierte Karotte,
Kräuteröl & Tomatendressing

BLEU GRANDE SALAT €25,50 
Gemischter Salat, gekochtes Ei, Tomate, Rote Bete, Gurke, Zwiebel,
Parmesan, Walnüsse & Croûtons + Topping nach Wahl:
**FRANZÖSISCHER KÄSE | GEGRILLTES HÄHNCHEN |
STEAK | GAMBAS | GEGRILLTES GEMÜSE**

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE €13,50 
Karamelleis

BLANC MANGER MIT KARDEMOM €13,50 
Pflaumen in Grappa & Vanilleeis

KIRSCH-CLAFOUTIS €13,50 
Vanilleeis

SCHOKOLADENTARTE €14,00 
Himbeeren & Crème fraîche

KÄSEPLATTE €17,00 
Auswahl von 3 Käsesorten, Feigenbrot & Apfel-Birnen-Sirup

WAS IST EIN JOSPER-GRILL?

Alle unsere Hauptgerichte werden im geschlossenen Holzkohlegrill JOSPER zubereitet. Er erreicht Temperaturen von bis zu 400 °C. Die kontrollierte Luftzirkulation verleiht Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse ein charakteristisches Raucharoma, eine besondere Textur und optimale Saftigkeit. Und das schmeckt man!

Haben Sie eine Allergie? Bitte informieren Sie uns!



Prinsenstraat 10HS,
1015 DC Amsterdam
020 362 1340

info@restaurantbleu.amsterdam



Bleu



@bistrobrasseriebleu



@bistrobleu

DEUTSCH
ESPAÑOL
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS
& ALLERGY LIST