

BISTRO BRASSERIE BLEU

BROOD & HAPJES

BAGUETTE €6,50 
gezouten boter

OESTERS HALF DOZIJN €27,50
Fine de Claire oesters

TOAST GEROOKTE ZALM €17,50
zuurdesembrood, gemengde sla, dressing & kruidenolie

TOAST PADDENSTOEL €15,50 
zuurdesembrood, rucola,
Parmezaanse kaas & kruidenolie

ENTRÉES

STEAK TARTAAR €17,00
80 gram | klassieke bereiding

HUISGEMAAKTE FRANSE UIENSOEP €12,50
brood & gruyère

RILLETES VAN EEND €15,95
brioche & augurk

ESCARGOTS 6ST. €15,95
kruidenboter, knoflookaardappel & brood

GEGRATINEERDE PREI €14,95 
aardappel & gruyère

GEITENKAAS €14,95 
baba ganoush, rode biet, walnoten & kruidenolie

GAMBA'S UIT DE JOSPER €15,95
sinaasappel & peper

COQUILLES UIT DE JOSPER €21,50
aardpeer & béarnaisesaus

SOEP VAN DE DAG €10,95 
brood

SUPPLÉMENTS

GROENTEN UIT DE JOSPER €8,50 
wisselende groenten

SIDE SALADE €7,50 
aardappel, brie & bacon

TARTIFLETTE €9,50
aardappel, brie & bacon

ASPERGES UIT DE JOSPER €9,00 
gruyère

SAUZEN €4,50 
pepersaus | béarnaisesaus | beurre de Paris |
Madeirasaus | kruidenboter

ZOETE AARDAPPELFRIET €8,50 
truffelmayonaise & Parmezaanse kaas

SPECIALITES

GESERVEERD MET FRIET & EEN SAUS NAAR KEUZE

TOURNEDOS BLACK ANGUS €36,50
180 gram

CHEF'S STEAK €33,00
200 gram | champignons, broodkruim & kruiden

RIB EYE €75,00
600 gram | om te delen

PLAT PRINCIPAUX

GESERVEERD MET FRIET

STEAK TARTAAR €34,00
160 gram | klassieke bereiding

COQ AU VIN €29,00
klassieke Franse garnituur

100% BLACK ANGUS BURGER €23,00
brioche, cheddar, rucola, BBQ-saus, tomaat,
ui & augurkenrelish | *vegetarisch mogelijk*
Supplement: Bleu d'Auvergne + €2,50

DAGSPECIAL VAN DE CHEF €dagprijs
wisselend

HELE ZEEBAARS €31,00
zee-asperges & kruidenolie

ZEEUWSE MOSSELEN €33,00
witte wijn, prei, ui, bleekselderij, venkel, knoflook & cocktailsaus

FRANSE VISSTOFPOT €31,50
vis, schelp- & schaaldieren
in bisque uit de Josper & toast

GEROOSTERDE BLOEMKOOL €27,00 
bloemkoolpuree, groene linzen, gekaramelliseerde wortel,
kruidenolie & tomatendressing

BLEU GRANDE SALADE €25,50 
gemengde salade, gekookt ei, tomaat, rode biet, komkommer, ui,
Parmezaanse kaas, walnoten & croutons + topping naar keuze:

**FRANSE KAAS | GEGRILDE KIP | STEAK |
GAMBA'S | GEGRILDE GROENTEN**

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE €13,50 
karamelijs

BLANC MANGER KARDEMOM €13,50 
pruimen in grappa & vanille-ijs

KERSENCLAFOUTIS €13,50 
vanille-ijs

CHOCOLADETAART €14,00 
frambozen & crème fraîche

KAASPLANKJE €17,00 
selectie van 3 kazen, vijgenbrood & appel-perenstroop

WAT IS EEN JOSPER GRILL OVEN?

Al onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill: de JOSPER. Een gesloten barbecue, gestookt op houtskool. Volledig afgesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400°C! Het hoogwaardige hout en de perfect gecontroleerde luchtcirculatie zorgen voor een unieke smaak, geur en textuur. Elk stuk vlees, vis, gevogelte en groente krijgt een karakteristieke rooksmak. Dit zorgt voor een authentieke textuur en optimale sappigheid van uw gerecht. En dat proeft u!

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!



Prinsenstraat 10HS,
1015 DC Amsterdam
020 362 1340

info@restaurantbleu.amsterdam



Bleu



@bistrobrasseriebleu



@bistrob Bleu

DEUTSCH
ESPAÑOL
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS
& ALLERGY LIST