

# BISTRO BRASSERIE BLEU

## PAN Y APERITIVOS

**BAGUETTE €6,50**   
mantequilla salada

**MEDIA DOCENA DE OSTRAS €27,50**  
ostras Fine de Claire

**TOSTA DE SALMÓN AHUMADO €17,50**  
pan de masa madre, mezcla de hojas verdes, aliño & aceite de hierbas

**TOSTA DE SETAS €15,50**   
pan de masa madre, rúcula, queso parmesano & aceite de hierbas

## ENTRANTES

**STEAK TARTAR €17,00**  
80 g | preparación clásica

**SOPA DE CEBOLLA FRANCESA CASERA €12,50**  
pan & Gruyère

**RILLETES DE PATO €15,95**  
brioche & pepinillo

**ESCARGOTS – 6 UND. €15,95**  
mantequilla de hierbas, patata al ajo & pan

**PUERRO GRATINADO €14,95**   
patata & Gruyère

**QUESO DE CABRA €14,95**   
baba ganoush, remolacha, nueces & aceite de hierbas

**GAMBAS AL JOSPER €15,95**  
naranja & pimienta

**VIEIRAS AL JOSPER €21,50**  
patata & salsa bearnesa

**SOPA DEL DÍA €10,95**   
pan

## GUARNICIONES

**VERDURAS AL JOSPER €8,50**   
verduras de temporada

**ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO €7,50** 

**TARTIFLETTE €9,50**  
patata, brie & bacon

**ESPÁRRAGOS AL JOSPER €9,00**   
Gruyère

**SALSAS €4,50**   
salsa de pimienta | salsa bearnesa | beurre de Paris |  
salsa Madeira | mantequilla de hierbas

**PATATAS FRITAS DE BONIATO €8,50**   
mayonesa de trufa & queso parmesano

## ESPECIALIDADES

*Servido con patatas fritas & una salsa a elegir*

**TOURNEDOS BLACK ANGUS €36,50**  
180 g

**STEAK DEL CHEF €33,00**  
200 g | champiñones, pan rallado & hierbas

**RIB EYE €75,00**  
600 g | para compartir

## PLATOS PRINCIPALES

*Servido con patatas fritas*

**STEAK TARTAR €34,00**  
160 g | preparación clásica

**COQ AU VIN €29,00**  
guarnición francesa clásica

**100% BLACK ANGUS BURGER €23,00**  
brioche, cheddar, rúcula, salsa BBQ, tomate, cebolla & relish de pepinillo | *Opción vegetariana disponible*  
**Suplemento: Bleu d'Auvergne + €2,50**

**ESPECIAL DEL CHEF €Precio del día**  
cambiante

**LUBINA ENTERA €31,00**  
espárragos de mar y aceite de hierbas

**MEJILLONES DE ZEELAND €33,00**  
vino blanco, puerro, cebolla, apio, hinojo, ajo & salsa cóctel

**BOUILLABAISSE FRANCESA €31,50**  
pescado, marisco & crustáceos en  
bisque al Josper con tostada

**COLIFLOR ASADA €27,00**   
puré de coliflor, lentejas verdes, zanahoria caramelizada,  
aceite de hierbas & aliño de tomate

**ENSALADA BLEU GRANDE €25,50**   
mezcla de hojas verdes, huevo cocido, tomate, remolacha, pepino,  
cebolla, queso parmesano, nueces & picatostes. Elija su topping:

**QUESO FRANCÉS | POLLO A LA PARRILLA |  
STEAK | GAMBAS | VERDURAS A LA PARRILLA**

## POSTRES

**CRÈME BRÛLÉE €13,50**   
helado de caramelo

**BLANC MANGER DE CARDAMOMO €13,50**   
ciruelas al grappa & helado de vainilla

**CLAFOUTIS DE CEREZA €13,50**   
helado de vainilla

**TARTA DE CHOCOLATE €14,00**   
frambuesas & crème fraîche

**TABLA DE QUESOS €17,00**   
selección de 3 quesos, pan de higos y sirope de manzana & pera

### ¿QUÉ ES UN JOSPER?

Todos nuestros platos principales se preparan en el horno de carbón JOSPER, que alcanza temperaturas de hasta 400 °C. Su circulación de aire controlada aporta a carnes, pescados, aves y verduras un inconfundible sabor ahumado, una textura excepcional y una jugosidad perfecta.

### ¿Tiene alguna alergia? ¡Háganoslo saber!



Prinsenstraat 10HS,  
1015 DC Amsterdam  
020 362 1340

info@restaurantbleu.amsterdam



Bleu



@bistrobrasseriebleu



@bistroleu

DEUTSCH  
ESPAÑOL  
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS  
& ALLERGY LIST