

MERRY CHRISTMAS



Christmas Menu

NEDERLANDS

BROOD & HAPJES

BROOD €5,95 
kruidenboter & kruiden olie

OESTER PLATAEAU €25,50

3 OESTERS UIT DE JOSPER
whisky dragon boter

3 OESTERS MET KLASSIEKE GARNITUUR
vinaigrette sjalot & rode wijnazijn

VOORGERECHTEN

HERTENCARPACCIO €19,50
crème van eekhoorntjesbrood

ZEEBAARS TARTAAR €18,95
groene asperges & little gem

GEITENKAAS BONBONS €16,25 
cranberry noten, kruiden & bieten

KALFS MEDALLION €19,25
tonijf crème & witlof salade

POMPOENSOEP €10,95 
kruidertolie & kaneelroom

TUSSENGERECHTEN

COQUILLE IN MILLEFEUILLE €18,95
knolselderij puree & truffelroomsaus

GEBRADEN HALVE EENDENBORST €18,95
kalf jus & kersen

Bon Appetit...

Prinsenstraat 10HS, 1015DC Amsterdam

f Bleu | @bistrobrasseriebleu | @bistrobleu

020 362 1340



HOOFDGERECHTEN

GESERVEERD MET ONBEPERKT VERSE FRITES

TOURNEDOS 160G | 250G €38,95 | €44,50
met verse truffel

CHEFS STEAK | 200G €35,50

SURF & TURF €57,95
160G tournedos & halve kreeft

COQ AU VIN €29,95
klassieke Franse garnituur

GEROOSTERDE ZALM MEDAILLON €32,50
sinaasappelsaus

GEROOSTERDE WORTELGROENTEN €28,95 
papillotes

SAUZEN €3,95 
Bearnaise | Beurre de Paris | | Pepersaus | Madeira saus

LET'S SURF IT!

combineer uw
hoofdgerecht met
een halve kreeft
€24,95

LET'S FOIE IT!

combineer uw
hoofdgerecht met
gebakken foie gras
€15,75

LET'S TRUFFLE IT!

combineer uw
hoofdgerecht met
verse truffel
€7,95

BIJGERECHTEN

SPRUITJES €7,25 
pompoe, gedroogde zoete cranberry & pecan

GEKARAMELISEERDE WORTELTJES €7,25 
maple siroop

ZOETE AARDAPPEL FRITES €7,25 
parmezaanse kaas & truffelmayonaise

SIDE SALADE €5,95 
gemende kleine salade

NAGERECHTEN

CRÈME CARAMEL €14,50 
gekarameliseerde ananas

TRIPLE CHOCO DESSERT €14,95 
frambozen sneeuw

WARME PEER €14,50 
halve peer, blauwe kaas & noten

KAASPLANK €16,95 
selectie van Franse kazen, vijgenbrood & stroop

 VEGA

 VEGAN

Heeft u een allergie? Laat het ons weten!

MERRY CHRISTMAS



Christmas Menu

ENGLISH

BREAD & BITES

BREAD €5,95 
herb butter & herb oil

OYSTER PLATEAU €25,50

3 OYSTERS FROM THE JOSPER
whiskey tarragon butter

3 OYSTERS WITH CLASSIC GARNISH
shallot & red wine vinegar vinaigrette

STARTERS

VENISON CARPACCIO €19,50
porcini cream

SEABASS TARTAR €18,95
green asparagus & little gem

GOATCHEESE BONBONS €16,25 
cranberry nuts, herbs & beets

VEAL MEDALLION €19,25
tuna cream & chicory salad

PUMPKIN SOUP €10,95 
herbal oil & cinnamon cream

SECOND COURSES

SCALLOPS IN MILLEFEUILLE €18,95
celériac puree & truffle cream sauce

ROASTED HALF DUCK BREAST €18,95
veal jus & cherries

MAIN COURSES

SERVED WITH UNLIMITED FRESH FRIES

TENDERLOIN 160G | 250G €38,95 | €44,50
with fresh truffle

CHEFS STEAK | 200G €35,50

SURF & TURF €57,95
160g tenderloin & half lobster

COQ AU VIN €29,95
classic French garnish

ROASTED SALMON MEDALLION €32,50
orange sauce

ROASTED ROOT VEGETABLES €28,95 
papillotten

SAUCES €3,95 
Bearnaise | Beurre de Paris | Pepper sauce | Madeira sauce

LET'S SURF IT!

Combine your
main course with
half a lobster
€24,95

LET'S FOIE IT!

combine your main
course with
fried foie gras
€15,75

LET'S TRUFFLE IT!

combine your main
course with
fresh truffle
€7,95

SIDES

BRUSSELS SPROUTS €7,25 
pumpkin, dried sweet cranberry & pecan

CARAMELIZED CARROTS €7,25 
maple syrup

SWEET POTATO FRIES €7,25 
parmesan cheese & truffle mayonnaise

SIDE SALAD €5,95 
mixed small salad

DESSERTS

CRÈME CARAMEL €14,50 
caramelized pineapple

TRIPLE CHOCO DESSERT €14,95 
raspberry snow

WARM PEAR €14,50 
half a pear, blue cheese & nuts

CHEESE PLATTER €16,95 
selection of French cheeses, fig bread & syrup

Bon Appetit...

Prinsenstraat 10HS, 1015DC Amsterdam

f Bleu | @bistrobrasseriebleu | @bistrobleu

020 362 1340



 VEGGIE

 VEGAN

Do you have an allergy? Please let us know!