

# BLEU

## GRILL FRANÇAIS

### Petit Déjeuner 8,50€

(Uniquement Le Matin)

Boisson Chaude : Café, Thé ou Chocolat, Jus de fruits au Choix, Tartines, Beurre, Confitures,  
Omelettes (2 Œufs) Nature, Complète + 1,50€

### Formules Midi

Plat + Café 13,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16,80€

(Uniquement du Lundi au Vendredi Hors Jours Fériés)

Entrée du jour

Œuf Mayonnaise Maison

Potage du Moment

Plat du Jour

Bavette

Saucisse au Couteaux

Pavé de Saumon

Dessert du Jour

Mousse au Chocolat

Tarte du moment

### Formule du Soir 27€

Entrée du jour

Soupe à l'oignon Gratiné

Farandoles d'endives

Potage du moment

Plat du Jour

Marmite bourguignonne

Epaule d'agneau Confites

Pavé de Saumon

Poire

Dessert du Jour

Crème Brulée

Mi- Cuit Chocolat

### Menu Enfant (-10 ans) 11,50€

Steak Hache Frites ou Escalope de Saumon, Purée Maison

Mousse au Chocolat ou Glace du Moment, jus ou soda 25 cl + Coloriage

# BLEU

## GRILL FRANÇAIS

### Entrées

- Œufs Mayonnaise Maison 4€      Soupe à l'oignon Gratinée 6€  
Os à Moelle 4,90€      Potage Du Moment 5€  
Farandole d'endives et Mâches Betteraves et Crème de Roquefort 8€  
Foie Gras de Canard (Cognac, Porto) Confiture D'oignons 17€

### Plats avec un accompagnement et une sauce au Choix

- Bavette 15€      Poire 17€      Entrecôte 28€  
Saucisse au Couteaux 15€      Foie de Veau 19€  
Suprême de Poulet 17€      Filet de Bœuf 28€ / Rossini 35€  
Epaule d'agneau Confit 21€      Marmite Bourguignonne 19€  
Magret de Canard 24€  
La Grande Assiette de Canard (Foie Gras, Parmentier, Magret, Rillettes) 26€  
La Brochette du **BLEU** Suspendu (Bœuf, Canard, Poulet, Saucisse) 22€  
Escalope de Saumon 16€      Filet de Bar 19€

### Desserts Maison

- Mousse au Chocolat, Fève de Tonka 6€  
Crème Brulée Vanille 6,50€      Vacherin Minute 6,50€  
Mi- Cuit au Chocolat Glace Vanille 6,50€      Profiterole 6,50€  
Tarte du Moment 6,50€      Crêpes Façon Suzette (3) 9,50€  
Café (8,50€) ou Thé (9,50€) Gourmand

# BLEU

GRILL FRANÇAIS

## Sur le Pouce

Burger Traditionnel Fromage Emmental	14,50€
Tartare de Bœuf Minute	18,00€
Gratin de Macaroni au Foie Gras	15,50€
La Véritable Salade César	14,50€
<i>Romaine, Croutons, Copeaux de Parmesan, Tomates, Œuf Poché, Blanc de Poulet</i>	
Assiette Végétarienne 3 Garnitures au Choix + un Potage	14,50€

## Accompagnements et Sauces

### Maison

Frites, Haricot Verts, Gratin Dauphinois, Purée de Pomme de Terres, Salade Verte, Légumes d'Antan, Riz.  
Supplément garniture 4,50€

Béarnaise, Bleu, Poivre, Echalotes, Apicius, Foie Gras, Beurre Blanc, Beurre Maître d'Hôtel, Cocktail

## A Partager

Planche de Fromages du Moment 8€  
Planche de Cochonnailles 15€

## **SOFT**

Coca-Cola /Zero 33 cl.....	4,20 €	50cl	6,9 €
Sprite/Fanta Orange 25 cl.....	3,8 €		6,9 €
Tonic/Fuze Tea 25 cl.....	3,8 €		6,9 €
Jus de Fruits : 25 cl.....	3,8 €		6,9 €
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pêche, Cranberry			
Jus de Tomate 25 cl.....	3,8 €		6,9 €

## **Bière Pression**

	25 cl	50 cl
Bière Blonde Légère.....	4,2 €	7,9 €
Bière Blanche 1664.....	4,5 €	8,5 €
Bière Ambrée La Parisienne.....	5,5 €	9,5 €
Picon Bière.....	4,5 €	8,5 €
Monaco /Tango /Panache.....	4,2 €	8 €

## **Bière Bouteille**

Heineken 33cl 5€	Corona 35,5cl, 5,5€	Desperado's 33cl 5,5 €
------------------	---------------------	------------------------

## **Apéritifs**

Ricard 2cl.....	4 €	
Kir Cassis, Mûre, Pêche, Framboise 14cl.....	4,2 €	
Kir Royal Cassis, Mûre, Pêche, Framboise 14cl.....	9,5 €	
Martini Rouge, Blanc 5cl.....	4,5 €	
Campari 5cl 4,50€	Campari Soda 5cl.....	5,5 €

## **Digestifs 4cl**

Get 27, Cointreau, Grand Marnier Cordon Rouge.....	8,5 €
Poire, Mirabelle, Vieille Prune.....	8,5 €
Calvados Coquerel, Cognac Camus, Bas Armagnac.....	9,5 €

## **Cafe & Thé**

Café/deca	2,40€	Double Café/Deca	4,60€
Café/Deca Allonge	2,60€	Café Américain	4,50€
Café/Deca Noisette	2,50€	Cafe Crème	4,80€
Chocolat Chaud	4,60€	Cappuccino	5,20€
Café ou Chocolat Liégeois			7,50€
Thés « Comptoirs Richard » Vert a la Menthe, Fruits Rouge, Ceylan, Citron,			
Earl Grey			4,40€
Infusion Camomille, Verveine, Tilleul, Verveine Menthe			4,40€
Grog au Rhum ou Cognac			6,80€
Irish Coffee			8,50€

## **L'Eau**

Vittel 25cl 3,90€	Bt 50cl 5,00€	Litre 7,00€
Perrier Fines Bulles	Bt 50cl 5,00€	Litre 7,00€
Perrier Bouteille 33cl	4,20€	

# BLEU

## GRILL FRANÇAIS

### La Carte des Vins

	Verre 14 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Bte 75 cl
<b><u>Vins Rouges</u></b>				
Vin du Moment	3,80€	6,60€	13,70€	
Bordeaux James Deschartrons 2014	4,50€	8,20€	14,70€	19,00€
IGP Cévennes-Menhir	4,80€	9,40€	18,00€	24,00€
Côtes du Rhône-Clos St Michel	5,30€	10,20€	21,00€	26,00€
Cahors Château Haut-Monplaisir	5,80€	11,50€	22,50€	28,00€
Pinot Noir Domaine Rousseau				31,00€
Brouilly				33,50€
Sancerre Domaine Durand				35,00€
St Estèphe - Croix Bonis				48,00€
St Emilion - Clos des Moines				53,00€
Bourgogne - Aloxe Corton- Domaine Maratray Dubreuil				72,00€
<b><u>Vins Blancs</u></b>				
Vin du Moment	3,80€	6,60€	13,70€	
Chardonnay Domaine des Moreaux	4,40€	8,50€	16,20€	19,00€
Muscadet Domaine Haute Févrie	5,20€	9,80€	18,50€	23,00€
Côtes de Gascogne-Noisette	5,60€	11,50€	21,00€	26,00€
Petit Chablis				31,00€
Sancerre Domaine Durand				35,00€
<b><u>Vins Rosés</u></b>				
Vin du Moment	3,80€	6,60€	13,70€	
Terra d'Ortolo Corse	4,60€	8,10€	14,70€	19,00€
Méditerranée Ponton n°7	4,80€	9,40€	18,00€	24,00€
Côtes de Provence MINUTY				31,00€

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

OUVERT 7/7 - SERVICE CONTINU 119 BD du Montparnasse 75006 Paris Tel : 01 42 79 06 80 [www.bleurestaurant.fr](http://www.bleurestaurant.fr)  
[bleu.montparnasse@yahoo.com](mailto:bleu.montparnasse@yahoo.com)