

BLEU 1801

Entrées

Tomates anciennes, salade de fraises, basilic 15€ 

Fraicheur de melon, framboises, basilic 17€ 

Gravlax d'omble chevalier au Génépi 18€

Filets de perche grillés à l'OFYR, sauce salsa, pain toasté 16€

Ceviche de daurade, noix de coco, soja, concombre, mangue,
pipette de piment cabri 16€

■

Plats

Faux-filet de bœuf « Galice », purée de carotte, gingembre, maïs,
petits légumes et jus de viande corsé au romarin et orange 36€

« Crozetto » à la truffe d'été, crème d'abondance, sarrasin soufflé 27€

Bar sauvage de ligne, purée de céleri, petits légumes de saison 38€

Le « Beef Burger », effiloché de paleron de bœuf, tomates, oignons frits,
cornichons, beaufort, sauce cocktail 24€

Filet de thon rouge mariné au soja et miel, légumes de saison 26€

Le « Blue » Pad Thaï, nouilles de riz, pêche, pitaya, passion, betterave 23€ 

■

Desserts

Craquant chocolat noir, framboise

Le Fraisier, Bleu 1801

Tartelette citron meringuée

Le Framboisier, Bleu 1801

11€

Suggestion de notre Chef Pâtissier Martin

Pavlova, mangue, coco et citron vert

11€

« Sous réserve de changements selon les arrivages du jour. »

BLEU 1801

91 route d'Annecy Chavoires - 74290 Veyrier-du-Lac
+33 (0)4 50 60 01 22 • www.bleu-1801.fr

Un établissement du Groupe Maison Gobertier



- Chèques et Titres Restaurant non acceptés -

Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes de la liste officielle - Tous nos prix sont en euros TTC service compris