

Bistro Le Bleu ligger på Aarhus Ø, som er blevet en hip bydel kendt for sin livlige atmosfære og maritime charme.

Beliggende tæt på vandet ved Bassin 7, er restauranten inspireret af den franske riviera og maritime livsstil, hvilket gør det til et oplagt valg for dem, der ønsker at kombinere god mad med en afslappende udsigt over vandet.

## **Hvad er det her for et sted?**

Bistro Le Bleu er et brasserie som har fokus på klassisk fransk gastronomi, men tilsat et moderne twist. Her kan man nyde franske retter uden de store, fine fornemmelser i en atmosfære, der er lige dele hyggelig og sofistikeret.

Det er en hverdagsrestaurant, hvor både lokale og besøgende kan føle sig hjemme. Gæsternes forventninger bliver som regel indfriet. Det er et sted, hvor man ved, hvad man får, og hvor kvaliteten altid er i højsædet.

## **Maden**

På Bistro Le Bleu er menukortet sammensat med kærlighed til det franske køkken, men med et friskt og moderne udtryk. Menuen skifter regelmæssigt, hvilket gør, at man altid kan finde nye og spændende retter at prøve.

De serverer klassiske franske favoritter som Croque Monsieur, Moules Marinières, tatar, Paté en Croute og den ikoniske Salat Nicoise. Der er også mulighed for at prøve mere kreative og innovative variationer af franske retter.

For eksempel kan man finde krustader med iberico og saltede kammuslinger som eksempler på det moderne twist på klassikerne. Fælles for alle retterne er fokus på høj kvalitet af råvarer og præcision i tilberedningen.

Udvalget spænder fra signaturretter til mere rustikke bonderetter, som skifter ugentligt og følger sæsonens bedste råvarer.

Restauranten har et stort fokus på at skabe balancerede og autentiske smagsoplevelser, og maden er tilberedt med stor omhu, hvilket resulterer i retter, der er lige dele smagfulde og elegante.

Det er et sted, hvor man både kan tage hen for en hurtig frokost eller nyde en mere omfattende middag med flere retter.

## **Drikkevarer**

Vin er en integreret del af oplevelsen på Bistro Le Bleu, og vinkortet er udelukkende fransk. Der er vine fra nogle af de mest anerkendte vinområder i Frankrig som Bordeaux, Bourgogne og Rhône.

Et særligt plus er, at restauranten tilbyder hele 23 forskellige vine på glas, hvilket er usædvanligt i Aarhus. Det giver gæsterne mulighed for at smage flere forskellige vine, hvilket kan være en ideel løsning, hvis man ikke ønsker at bestille en hel flaske.

For dem, der virkelig ønsker at få mest for pengene, er det dog stadig bedst at købe en hel flaske. Derudover kan man finde andre drikkevarer som klassiske franske aperitiffer og et mindre udvalg af øl.

## **Hvordan er stemningen her?**

Atmosfæren på Bistro Le Bleu er indbydende og afslappet med en tydelig fransk flair. Restauranten ligger tæt på vandet, og man kan fornemme den maritime stemning, som er en naturlig del af området ved Bassin 7.

Bygningen er nyopført, så den bærer endnu ikke præg af historie, men indretningen er tænkt i fransk bistro-stil. Det skaber en varm og hyggelig stemning, der gør stedet indbydende.

De store vinduer sikrer, at der strømmer naturligt lys ind i lokalet, og udsigten over vandet giver en ekstra dimension til oplevelsen. Der er mulighed for at sidde både inde og ude, og sidstnævnte er især på varme dage et populært valg.

Loftet er designet med god akustik, hvilket sikrer, at man kan nyde samtaler uden for meget baggrundsstøj, og rolig fransk musik spiller i baggrunden, hvilket forstærker den autentiske, afslappede atmosfære.

## **Prisniveau**

Priserne på Bistro Le Bleu er fornuftige og ligger i midten af skalaen. Det er ikke en discountrestaurant, men priserne afspejler den kvalitet, man får. Man kan vælge en 3-retters menu for 300 kr. eller en 4-retters menu for 400 kr., hvilket gør det muligt at nyde en anstændig oplevelse uden at skulle betale overpris.

Sammenlignet med andre restauranter på samme niveau i Aarhus er prisniveauet helt rimeligt, og man får meget for pengene. Kvaliteten af både mad og service retfærdiggør de priser, man betaler.

## **Betjening**

Servicen på Bistro Le Bleu er venlig, imødekommende og effektiv. Man bliver mødt med et smil og en afslappet, men professionel tilgang fra personalet, der er klar til at besvare spørgsmål og anbefale vine, der passer til maden.

Restauranten har en behagelig balance mellem at være uformel, men samtidig opretholde en høj standard for service. Selvom restauranten kan være travlt, især i weekenderne, er personalet gode til at holde overblikket og sikre, at ventetiderne holdes på et minimum.