

MENU

PAIN & BITES

CIABATTA au choix: beurre aux herbes ou aioli à la nduja	🌱 € 6,50
BRUSCHETTA IBERICO HAM crème de ricotta, tomate séchée, nectarine & ail noir	€ 11,50
BRUSCHETTA TOMATE antiboise, tomate cerise marinée & balsamique	🌱🌱 € 11,50
HÛÎTRE BLACK AND BLUE vinaigre de framboise, feuille de citron vert & orange sanguine	€ 4,50
HÛÎTRE DU JOSPER 1 PIÈCE épinards & béarnaise	€ 4,95
PLATEAU D'HÛÎTRES trois huîtres Black And Blue & trois huîtres du Jospet	€ 27,50
OLIVES TAGGIASCHE	🌱🌱 € 4,95

ENTRÉES

CARPACCIO DE BŒUF parmesan, roquette, tomate séchée, pignons de pin, salade d'herbes & mayonnaise à la truffe	€ 16,00
STEAK TARTARE préparation classique	€ 17,00
TARTARE DE THON thon frais, crème d'avocat & crumble de bonite	€ 19,00
GAMBAS DU JOSPER ail, chili & huile aux herbes	€ 16,00
VITELLO TONNATO filet de veau, tartare de thon frais, câpres frites & mayonnaise au thon	€ 18,00
COQUILLES SAINT-JACQUES bisque, crème de patate douce, beurre noisette à la noisette & salade d'herbes	€ 21,50
BURRATA antiboise, crème de tomate, pistache & salade d'herbes	🌱 € 17,00
PASTÈQUE DU JOSPER feta, crème de haricots blancs & olives taggiasche	🌱 € 15,50
DIP D'AUBERGINE ciabatta, oignon aigre-doux & crème de fromage de chèvre	🌱 € 14,50
SOUPE DU JOUR soupe du moment	🌱 € 11,00

SALADES

SALADE BLACK AND BLUE mesclun, vinaigrette aux agrumes, concombre, tomate, crème d'avocat, pignons de pin, œuf, croûtons & parmesan CHOISISSEZ VOTRE TOPPING : gambas steak du chef fromage de chèvre	€ 25,50
SALADE VÉGÉTARIENNE mesclun, concombre, patate douce, noix, tomate séchée, oignon aigre-doux, crème d'avocat, parmesan & vinaigrette à la framboise	🌱 € 24,50
SALADE CÉSAR little gem, poulet, bacon, parmesan & croûtons	€ 25,50

PLATS SIGNATURE

servi avec frites et sauce au choix

TOURNEDOS BLACK ANGUS 180 grammes	€ 36,50
TOURNEDOS BLACK ANGUS 250 grammes	€ 43,00
CHEF'S STEAK BLACK ANGUS 200 grammes	€ 33,00
RIB EYE BLACK ANGUS 600 grammes à partager	€ 75,00
HOMARD ENTIER DU JOSPER 500 grammes citron brûlé & salade d'herbes	€ 52,00

PLATS PRINCIPAUX

servi avec frites

100% BLACK ANGUS BURGER brioche, cheddar, little gem & pico de gallo	€ 23,00
VEGA BURGER brioche, cheddar, little gem & pico de gallo	🌱🌱 € 23,00
ZEEBAARS FILET antiboise, saffraan beurre blanc, zeekraal & tomaten olie	€ 32,00
PIEPKUIKEN salsa verde saus, puntpaprika, tomaten crumble & groene olie	€ 29,50
PROCUREUR UIT DE JOSPER zoete oester saus, kruiden crumble, bieslook crème & crispy knoflook	€ 29,00
GEROOSTERDE SPITSKOOL beurre blanc, bieslook crème, walnoot chutney & tomaten crumble	🌱 € 28,00
CATCH OF THE DAY	dagprijs
CHEF'S SPECIAL	dagprijs
LET'S SURF IT combineer je gerecht met een lobster tail	€ 27,00

SUPPLEMENTEN

SAUZEN béarnaise kruidenboter pepersaus chimichurri truffeljus choronsaus	€ 4,50
GROENE ASPERGES hazelnoot, limoenzout & choronsaus	🌱 € 9,00
GEROOSTERDE SEIZOENS GROENTE	🌱🌱 € 8,50
SIDE SALAD mesclun, komkommer, tomaat, zoetzure ui & citrus vinaigrette	🌱 € 7,00
ZOETE AARDAPPEL FRIET parmezaan & trufflemayonaise	🌱🌱 € 8,50
ARTISJOK citrus	€ 7,00

DESSERTS

CHOCOLATE DREAM amarene kers, crumble & vanille roomijs	🌱 € 13,50
BIJBLAUW CURAÇAO pannacota, rum cake, mango coulis & witte chocolade crumble	🌱 € 14,00
APPLE CRUMBLE PIE appel & kaneel roomijs	🌱 € 13,50
SGROPPINO vodka, prosecco & citroen sorbetijs	🌱🌱 € 11,00
KAASPLANKJE wisselende kazen & panforte brood	🌱 € 17,00



BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

QU'EST-CE QU'UN FOUR JOSPER ?

Tous nos plats principaux sont préparés dans un robuste grill au charbon de bois « DE JOSPER » : un barbecue fermé alimenté au charbon de bois. Entièrement fermé, le four atteint des températures allant jusqu'à 400°C ! Le bois noble et la circulation parfaitement maîtrisée de l'air chaud offrent une saveur, un arôme et une texture uniques.

Chaque morceau de viande, poisson, volaille, ainsi que les légumes et pâtes, est simultanément saisi, rôti et sublimé par une caractéristique saveur fumée. Cela apporte à votre plat une texture authentique et une grande jutosité.

Et cela se goûte !




Avez-vous une allergie ? Faites-le nous savoir !

LELIEGRACHT

Leliegracht 46,
1015 DH Amsterdam
020 625 0807

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: restaurant black and blue
Wachtwoord: leliegracht

 Restaurant Black and Blue
 @restaurantblackandblue
 @restaurantblackandblue

REGULIERSDWARSSTRAAT

Reguliersdwarstraat 32,
1017 BM Amsterdam
020 218 4554

info@restaurantblackandblue.nl

Wifi: black and blue
Wachtwoord: reguliers

 Restaurant Black and Blue - Reguliersdwarstraat
 @blackandblue_reguliers
 @blackandbluereguliers

BLACK AND BLUE

QUALITY STEAKS & SALADS

DÎNER

FRANÇAIS

BLACK AND BLUE RESTAURANT GROUPE



Prinsengracht 703,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantblack.nl



Keizersgracht 594,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantred.nl



Kaya Wilson Papa Godett 82-84,
Willemstad
Curaçao
www.bijblouw.com



Prinsenstraat 10HS,
Amsterdam
Nederland
www.restaurantbeu.amsterdam

DEUTSCH
ESPAÑOL
FRANÇAIS



SCAN FOR TRANSLATIONS
& ALLERGY LIST