

Dear guest

Welcome to Ciel Bleu, where a gastronomic tour around the world awaits you.

We believe in Guestronomy. This means putting you first and making you feel on top of the world, whilst also being true to our own beliefs. For you to have the very best experience, we guide you with our own expertise, making it easy to enjoy excellence.

While soaking in the unsurpassable panoramic view of the Amsterdam skyline, our dishes are presented with the finest service. Visually beautiful dishes, with playful touches to delight you. History also plays a role, especially the golden century with shiploads of spices has a strong influence on our kitchen.

We believe that your experience at Ciel Bleu is a combination of many considered elements, each of them being as important as the last, and we invite you to start your gastronomic tour.

So, enjoy our choices...



Chefs Team
Onno Kokmeijer & Arjan Speelman

Maitre
Pasquinel Kolk

Ciel Bleu Experience

€ 195,- Tout compris € 660,- pour deux personnes

 Wagyu Japonais A5

€ 55,-

 Chariot de Fromages

€ 5,- Supplément par choix

Ciel Bleu Guestronomy

€ 225,- Tout compris € 760,- pour deux personnes

 Wagyu Japonais A5

€ 55,-

 Chariot de Fromages

€ 5,- Supplément par choix

Tout compris : Apéritif, dégustation de vins, eau minérale, café ou thé et un livre signé Ciel Bleu 'Guestronomy'

Ciel Bleu Caviar

€ 475,-

Le menu de caviar que nous vous servirons à partir de deux personnes.
Par plat à partir de 10 grammes de caviar.

Caviar 'Servi traditionnellement'

Choix de caviar à partir de 10 grammes par sélection.

Caviar Baeri € 6,- par gramme

Caviar de Oscietre € 8,- par gramme

Caviar de Imperial € 10,- par gramme

Caviar Beluga € 12,- par gramme

Nous servons le même menu pour tous les gastronomes de la table.

En raison de la complexité de nos plats, il n'est pas possible de remplacer certains ingrédients.

Ciel Bleu Expérience

APÉRITIF BOUCHÉES

'Inspirées par l'amour des voyages'

VIENNE

Kougelhopf, Olive & Zaatar

AMSTERDAM

Céleri-rave, Laurier & Cassia

COULOMMIERS

Betterave, Raifort & Triple fromage à la crème

GAND

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

LISBONNE

Poulpe, Poivrons grilles & Pimenton

BANGKOK

Dorade Royale, Potiron & Pomélo

TROMS Ø

Crab royal, Caviar Baeri & Glace au Beurre blanc

DÎNER

FRUITS DE MER

Inspiré par les riches saveurs de la mer

BAR DE LINGE

Artichaut, Fleur de sureau & Curry Breton

PIGEON DE BRESSE

'Préparé en croute de sel'
Pistache, Grenade & Trappeur

Or

WAGYU JAPONAIS A5

'Servi traditionnellement'



CHARIOT DE FROMAGES

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs



LITCHI

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

MYRTILLE

Chocolat au lait, Verveine & Anis

MIGNARDISES & TARTE AUX POMMES

Ciel Bleu Guestronomy

APÉRITIF BOUCHÉES

'Inspirées par l'amour des voyages'

VIENNE

Kougelhof, Olive & Zaatar

AMSTERDAM

Céleri-rave, Laurier & Cassia

COULOMMIERS

Betterave, Raifort & Triple fromage à la crème

GAND

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

LISBONNE

Poulpe, Poivrons grilles & Pimenton

BANGKOK

Dorade Royale, Potiron & Pomélo

TROMS Ø

Crab royal, Caviar Baeri & Glace au Beurre blanc

DÎNER

HUÎTRE

Jeunes pousses de chou, Bergamote & Poivre de Sichuan

CARABINEROS

Amande, Plancton & Épices Chorizo

CREVETTES HOLLANDAISE

Caviar Osciètre, Haricots plats & Cumin rôti

SOLE

Salsifis, Livèche & Ras el Hanout

RIS DE VEAU

Chicorée, Curcuma & Café

WAGYU JAPONAIS A5

Or

'Servi traditionnellement'



CHARIOT DE FROMAGES

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs



CANNEBERGE

Babeurre, Fleur d'oranger & Anis

CACAO 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Ciel Bleu épices

MIGNARDISES & TARTE AUX POMMES

Ciel Bleu Caviar

APÉRITIF BOUCHÉES

'Inspirées par l'amour des voyages'

VIENNE

Kougelhopf, Olive & Zaatar

AMSTERDAM

Céleri-rave, Laurier & Cassia

COULOMMIERS

Betterave, Raifort & Triple fromage à la crème

GAND

Fromage de tête, Foie gras & Piment de la Jamaïque

LISBONNE

Poulpe, Poivrons grilles & Pimenton

BANGKOK

Dorade Royale, Potiron & Pomélo

TROMS Ø

Crab royal, Caviar Baeri & Glace au Beurre blanc

DÎNER

CAVIAR DÉGUSTATION

Huître & Caviar de Osciette
Coquilles Saint-Jacques & Caviar de Imperial
Thon & Caviar Beluga

CAVIAR OSCIÈTRE

Dutch shrimps & Flat beans

CAVIAR IMPERIAL

Homard & Fleur d'hibiscus

CAVIAR BELUGA

Wagyu Japonais A5 & Cresson

CHARIOT DE FROMAGES

Fromages des Pays-Bas et d'ailleurs

LITCHI

Thé Earl grey & Scotch ale aux épices

CANNEBERGE

Babeurre, Fleur d'oranger & Anis

CACAO 52%

Liqueur 'Advocaat', Caramel & Ciel Bleu épices

MIGNARDISES & TARTE AUX POMMES