

LE JULBORD

VEG

FIGUES ET BETTERAVES

*Grillade fikon och rostade rödbetor.
Serveras med frissé, hasselnötter och
brynt smörvinägrett.*

CHOU POINTU

*Rostad spetskål och friterad getost med
kryddig morotskräm, ostronskivling och
picklad pumpa.*

FRANSKA OSTAR

*Ost från våra franska favoritregioner.
Serveras med en fikon- och nötkaka.*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj och krispig karamell.

ICKE-VEG

CARPACCIO DE CANARD

*Tunt skuren lättrökt anka. Med svampduxell,
comté, picklad schalottenlök, dijonnajonnäs,
gräslök och krutonger.*

TOURNEDO FLAMBÉ

*Cognacsflamberad oxfilé med
grönpepparsås, haricots verts och
pommes Anna.*

FRANSKA OSTAR

*Ost från våra franska favoritregioner.
Serveras med en fikon- och nötkaka.*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj och krispig karamell.

1090 KR / PERSON
INKLUSIVE BOULESPEL MED GUIDE

874 kr ex moms.

Med reservation för ändringar.

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

BOULEBAR

Boka online på www.boulebar.se eller ring 010-162 92 00.

LE JULBORD

VEG

FIGES ET BETTERAVES

*Grilled figs and roasted beets.
Served with salad frieze, hazelnuts
and browned butter vinaigrette.*

CHOU POINTU

*Roasted pointed cabbage and fried goat
cheese with spicy carrot cream, oyster slices
and pickled pumpkin.*

FRENCH CHEESES

*Cheese from our favorite French regions.
Served with a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

NON-VEG

CARPACCIO DE CANARD

*Thinly sliced lightly smoked duck with
mushroom duxell, Comté, pickled shallots,
Dijon mayonnaise, chives and croutons.*

TOURNEDO FLAMBÉ

*Cognac-flambéed beef fillet with
green pepper sauce, green beans and
pommes Anna.*

FRENCH CHEESES

*Cheese from our favorite French regions.
Served with a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

1090 KR / PERSON
INCL. PÉTANQUE WITH A GUIDE

874 kr ex moms.

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.

BOULEBAR

Book online at www.boulebar.se or call 010-162 92 00.