

LES APÉRITIFS

FRANSKA SMÅRÄTTER

ATT DELA

HUÎTRE	30 KR/ST
<i>Ostron, mignonette och citron. 6 st/160 kr.</i>	
PLAT DE APÉRITIFS	345 KR
<i>Vi har valt ut våra favoriter bland de franska smårätterna.</i>	
TOUR DE FRANCE	295 KR
<i>Ost och chark från våra franska favoritregioner. Serveras med picklat, smör och levainbröd.</i>	
GRAND AIOLI VEG	145 KR
<i>Säsongens grönsaker, ägg, cornichons och bröd som doppas i aioli och gräslökskrème.</i>	

LE VERT

CROQUETTES VEG	95 KR
<i>Fyllda med karamelliserad lök och Comté, serveras med gräslökskrème.</i>	
ARTICHAUT VEGAN	95 KR
<i>Friterad kronärtskocka, ärthummus, citron, bröd och mynta.</i>	
TARTE FLAMBÉE VEG	95 KR
<i>Tre franska minipizzor, toppade med crème aigre, tomatvinaigrette, zucchini, rosmarin och oliver.</i>	
CRÈME NINON VEG	105 KR
<i>Grön ärtsoppa toppad med Crémant och syrad grädde.</i>	
PAIN BASQUE VEG	105 KR
<i>Stekt levainbröd toppat med tomat, grön paprika, salladslök, kapris, grön chili och Comté.</i>	
SAINT AGUR VEG	60 KR
<i>Pastöriserad ost på komjölk, från Frankrike.</i>	

De flesta vegetariska rätter går att få veganska. Fråga oss gärna!

TOUT LE RESTE

POMMES FRITES	55 KR
<i>Krispiga, salta och serveras med aioli.</i>	
LEVAIN D'ANCHOIS	125 KR
<i>Ansjovis, Baratte du Crémier, picklad silverlök och levainbröd.</i>	
CHARCUTERIE	75 KR
<i>Lufttorkad skinka.</i>	
MERGUEZ LA CIOTAT	95 KR
<i>Storfavorit bland franska boulespelare. Lammkorv, harissamajonnäs och baguette.</i>	
MADAME CANARD	115 KR
<i>Stekt levainbröd, lättrökt ankbröst, dijonnaise, surkål och Comté.</i>	
STEAK TARTARE	130 KR
<i>Blandad råbiff med dijonnaise, lök och kapris, toppad med krispig potatis. Köp till pommes frites, 55 kr.</i>	
OLIVER PROVENÇALE	55 KR
<i>Marinerade i vitlök, chili och citron.</i>	
CHIPS	45 KR
<i>Potatischips smaksatta med tryffel.</i>	
MARCONAMANDLAR	55 KR
<i>Världens godaste mandlar, rostade med havssalt.</i>	

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll. Med reservation för ändringar.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	85 KR
<i>Klassisk vanilj och krispig karamell.</i>	
POT DE FRAMBOISE	125 KR
<i>Vit chokladganache, hallon, rostad vit choklad, krossad maräng och brynt smör.</i>	
BRILLAT SAVARIN	75 KR
<i>Gräddig och len ost gjord på komjölk.</i>	
PRALINE	35 KR
<i>Boulebars mintfyllda chokladpralin.</i>	

BIÈRE PRESSION

FATÖL

Kronenbourg 1664 36 cl	75 kr
1664 Blanc 36 cl	85 kr
BIÈRE GRANDE GIGANTE Kronenbourg 1664 60 cl	120 kr
1664 Blanc 60 cl	135 kr
Grimbergen Blonde 33 cl	85 kr
Picon Bière 36 cl	85 kr

BIÈRE BOUTEILLE

FLASKÖL

Kronenbourg 1664 33 cl	75 kr
1664 Blanc 33 cl	85 kr
Carlsberg Hof ECO 33 cl	55 kr
Celia Organic (glutenfri) 33 cl	80 kr
Grimbergen Double Ambrée 33 cl	95 kr
IPA Demory Paris 33 cl	95 kr
Brooklyn Special Effects, non-alc 35,5 cl	60 kr
Carlsberg, non-alc ECO 33 cl	55 kr
1664 Blanc, non-alc 33 cl	55 kr

CIDRE

La Cidraie 33 cl	85 kr
Boulard Cidre de Normandie BIO 33 cl	95 kr
Cidre Bouché BIO 75 cl	395 kr
Jus de Pommes Pétillant, non-alc	60/190 kr

TOUT LE RESTE

ALK. FRITT

Kolsyrat vatten	25/45 kr
Perrier	55 kr
Orangina Apelsin/Blodapelsin	40 kr
Pepsi/Pepsi Max/7-UP	40 kr
Alain Milliat Rhubarb/Passion fruit	55/95 kr
Fentimans Curiosity Cola/Elderflower/Rose	55 kr
Kaffe, sélection de Boulebar	30 kr
Te, vårt utvalda svarta eller gröna te ECO	30 kr

BARN UPP TILL 13 ÅR ÄTER OCH SPELAR FÖR HALVA PRISET

LES APÉRITIFS

FRENCH SMALL DISHES

TO SHARE

HUÎTRES.....	30 KR/EACH
<i>Oysters, mignonette och lemon. 6 pcs/160 kr.</i>	
PLAT DE APÉRITIFS.....	345 KR
<i>Our selection of French small dishes. Perfect for sharing.</i>	
TOUR DE FRANCE.....	295 KR
<i>Cheese and charcuterie from our favorite French regions. Served with pickles, butter and levain.</i>	
GRAND AIOLI VEG.....	145 KR
<i>Seasonal vegetables, cornichons, egg and bread to dip in aioli and chive cream.</i>	

LE VERT

CROQUETTES VEG.....	95 KR
<i>Stuffed with caramelized onions and Comté, served with chive cream.</i>	
ARTICHAUT VEGAN.....	95 KR
<i>Fried artichoke, pea hummus, lemon, bread and mint.</i>	
TARTE FLAMBÉE VEG.....	95 KR
<i>Three small pizzas, topped with crème aigre, tomato vinaigrette, zucchini, rosemary and olives.</i>	
CRÈME NINON VEG.....	105 KR
<i>Green pea soup topped with Crémant and cream.</i>	
PAIN BASQUE VEG.....	105 KR
<i>Fried levain topped with tomato, green pepper, green onion, capers, green chili and Comté.</i>	
SAINT AGUR VEG.....	60 KR
<i>Pasteurized cheese of cow milk, from France.</i>	

Most of our vegetarian dishes can be made vegan. Ask us!

TOUT LE RESTE

FRENCH FRIES.....	55 KR
<i>Crispy, salty and served with aioli.</i>	
LEVAIN D'ANCHOIS.....	125 KR
<i>Anchovies, Baratte du Crémier, pickled silver onions and levain.</i>	
CHARCUTERIE.....	75 KR
<i>French craft ham.</i>	
MERGUEZ LA CIOTAT.....	95 KR
<i>Big favorite among French pétanque players. Lamb sausage, harissa mayonnaise and baguette.</i>	
MADAME CANARD.....	115 KR
<i>Levain bread, lightly smoked duck breast, dijonnaise, sauerkraut and Comté.</i>	
STEAK TARTARE.....	130 KR
<i>Mixed raw beef with dijonnaise, onion, capers, topped with crispy potatoes. Add french fries, 55 kr.</i>	
OLIVES PROVENÇALE.....	55 KR
<i>Marinated in garlic, chili and lemon.</i>	
CHIPS.....	45 KR
<i>Potato chips with a taste of black truffle.</i>	
MARCONA ALMONDS.....	55 KR
<i>The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.</i>	

If you are allergic, ask us about the ingredients. Subject to change.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE.....	85 KR
<i>Classic vanilla and crispy caramel.</i>	
POT DE FRAMBOISE.....	125 KR
<i>White chocolate ganache, Raspberry, roasted white chocolate, crushed meringue and browned butter.</i>	
BRILLAT SAVARIN.....	75 KR
<i>Creamy and smooth cheese, made from cow's milk.</i>	
PRALINE.....	35 KR
<i>Boulebars mint filled chocolate praline.</i>	

BIÈRE PRESSION

DRAFT

Kronenbourg 1664 36 cl.....	75 kr
1664 Blanc 36 cl.....	85 kr
BIÈRE GRANDE GIGANTE Kronenbourg 1664 60 cl.....	120 kr
1664 Blanc 60 cl.....	135 kr
Grimbergen Blonde 33 cl.....	85 kr
Picon Bière 36 cl.....	85 kr

BIÈRE BOUTEILLE

BOTTLE

Kronenbourg 1664 33 cl.....	75 kr
1664 Blanc 33 cl.....	85 kr
Carlsberg Hof ECO 33 cl.....	55 kr
Celia Organic (gluten free) 33 cl.....	80 kr
Grimbergen Double Ambrée 33 cl.....	95 kr
IPA Demory Paris 33 cl.....	95 kr
Brooklyn Special Effects, non-alc 35,5 cl.....	60 kr
Carlsberg, non-alc ECO 33 cl.....	55 kr
1664 Blanc, non-alc 33 cl.....	55 kr

CIDRE

La Cidraie 33 cl.....	85 kr
Boulard Cidre de Normandie BIO 33 cl.....	95 kr
Cidre Bouché BIO 75 cl.....	395 kr
Jus de Pommes Pétillant, non-alc.....	60/190 kr

TOUT LE RESTE

NON-ALC

Sparkling water.....	25/45 kr
Perrier.....	55 kr
Orangina Orange/Blood orange.....	40 kr
Pepsi/Pepsi Max/7-UP.....	40 kr
Alain Milliat Rhubarb/Passion fruit.....	55/95 kr
Fentimans Curiosity Cola/Elderflower/Rose.....	55 kr
Coffee, sélection de Boulebar.....	30 kr
Tea, our selected black or green tea ECO.....	30 kr

KIDS UP TO 13 YEARS EAT AND PLAY FOR HALF THE PRICE.