

LES APÉRITIFS

PERFEKT
ATT DELA!

FRANSKA SMÅRÄTTER

HUÎTRES GRATINÉES 60 KR/ST
Gratinerade ostron med beurre blanc, pastis och pain de mie.

MACARON CANARD 95 KR/ST
Citronmacaron, fylld med ankrillette plus päron- och espelettemarmelad.

TOUR DE FRANCE 345 KR
Ost och chark från våra franska favoritregioner. Serveras med picklat, smör och levain. Perfekt att dela.

SALADE GRILLÉE 115 KR
Grillad romansallad. Nobisdressing, Comté, citron och rostad bayonneskinka på toppen.

MERGUEZ LA CIOTAT 135 KR
Kryddkorv, stekt lök, dijon och harissamajonnäs i mjuk baguette. Storfavorit bland franska boulespelare.

LEVAIN D'ANCHOIS 135 KR
Ansjovis, Baratte du Crémier-smör, picklad silverlök och levain.

PIZZA POSEUR VEG 125 KR
Pizza i sydfransk stil med stekt svamp, vitlök, chili och rosmarin. Fyra små bitar, perfekt att dela!

BRIE CRÉMEUX VEG 105 KR
Dit oui à Brie! Vispad Brie de Meaux. Salt- och honungsrostade hasselnötter med espelette-hetta, krutonger.

PETIT AÏOLI VEG 95 KR
Säsongens grönsaker, cornichoner och ägg. Dippas i aïoli och gräslökscrème.

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

POMMES SAUTÉES 65 KR
Krispiga och salta. Serveras med aïoli.

OLIVE PROVENÇALE 45 KR
Marinerade i vitlök, chili och rosmarin.

CHIPS 55 KR
Franska gourmetchips med ostsmak, plus getostdipp.

MARCONAMANDLAR 65 KR
Världens godaste mandlar, rostade med havssalt.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 95 KR
Klassisk vanilj och krispig karamell.

POT AU RHUBARBE 125 KR
Vit chokladmousse med färskost, sommarfrisk rabarber-kompott, färska jordgubbar, mynta, rostad vit choklad.

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

BOULEBAR

LES APÉRITIFS

PERFECT
FOR SHARING!

FRENCH SMALL DISHES

HUÎTRES GRATINÉES60 KR/ST
Gratinated oysters with beurre blanc, pastis and pain de mie.

MACARON CANARD 95 KR/ST
Lemon macaron filled with duck rillettes, plus pear and espelette pepper marmalade.

TOUR DE FRANCE 345 KR
Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. Perfect for sharing.

SALADE GRILLÉE 115 KR
Grilled romaine lettuce. Nobis dressing, grated Comté, lemon and roasted bayonne ham on top.

MERGUEZ LA CIOTAT 135 KR
Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favorite among French pétanque players.

LEVAIN D'ANCHOIS135 KR
Anchovies, Baratte du Crémier butter, pickled white onions and levain.

PIZZA POSEUR **VEG** 125 KR
Pizza à la South of France with fried mushrooms. Garlic, chili and rosemary. Four small pieces, perfect for sharing!

BRIE CRÉMEUX **VEG**105 KR
Dit oui à Brie! Whipped Brie de Meaux, salt and honey roasted hazelnuts, slight espelette-heat, croutons.

PETIT AÏOLI **VEG**95 KR
Seasonal vegetables, cornichons and eggs. Served with aïoli and chive crème.

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

POMMES SAUTÉES 65 KR
Crispy, salty and served with aïoli.

OLIVE PROVENÇALE 45 KR
Marinated in garlic, chili and rosemary.

CHIPS 55 KR
French gourmet chips, cheese flavored. Plus a goat cheese dip.

MARCONA ALMONDS65 KR
The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE95 KR
Classic vanilla and crispy caramel.

POT AU RHUBARBE 125 KR
White chocolate mousse with cream cheese. Summer-vibe rhubarb, fresh strawberries, mint, roasted white chocolate.

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