

LE BRUNCH

VARJE LÖRDAG
10.30 - 15.00

Vår brunch serveras vid bordet i flera omgångar. Bara be om mer om du inte får nog! Välj mellan kött eller vegetariskt.

Brödkorg med baguette, croissant, pain au chocolat, aprikosmarmelad och smör. Youghurt toppad med bärkoulis. Kaffe eller te.

Charkuterier och ost eller vegetariska delikatesser.

Rostad Bjärekyckling eller stekt kungsmussling med frasig panisse. Serveras med ljummen spenat- och rödkålssallad, pommes frites och gräslöksmajonnäs.

Brunchen avslutas på franskt manér med un grand dessert. Crème brûlée, pot au chocolat, melon och citrus.

BRUNCH OCH BOULE 395 KR

BARN UPP TILL 5 ÅR ÄTER OCH SPELAR GRATIS.
BARN 6-13 ÅR, 145 KR.

LES BRUNCHCOCKTAILS

ANGÉLIQUE PAPON 145 KR
Gin, fläder, lime, gurka.

BLOODY MARY 145 KR
Ikoniska klassikern. Alkoholfri variant 115 kr.

MIMOSA 95 KR
På Hôtel Ritz i Paris 1925 serverades den fenomenala blandningen av apelsinjuice och bubbelpop första gången.

ORANGINA 45 KR
Äkta fransk läsk. Samma form som ett bouleklot!
Apelsin eller blodapelsin.

ALLTID PÅ BOULEBAR

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

MOULES MARINIÈRES 135/255 KR
Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök och persilja. Halv/hel.
Lägg till pommes, 55 kr.

PARISARE VEG/KÖTT 195 KR
Vegofärs eller mald högrev? Biff, karamelliserad lök och stekt ägg på levainbröd med pommes frites och aïoli.

CRÈME BRÛLÉE 95 KR
Klassisk vanilj och krispig karamell.

Med reservation för ändringar.

BOULEBAR

GRÖNBRALLAN

"DET VAR MANNEN MED DE GRÖNA BRALLORNA SOM FÖRÄNDRADE ALLT"

Den sommarvarma parken i Barcelona var full av boulefolk, ändå stod han ut från mängden. Hans kast var högre, elegantare och landade med en precision som ingen annan kom i närheten av. Och så var det de gigantiska, gröna brallorna.

Tågluffen hade inte börjat så bra. En hal fransman lurade av oss reskassan - katastrof! Fast beslutna att inte ge upp började en tuff färd kantad av övernattningar på ödesliga tågstationer och springnotor från sunkiga barer. Med hjälp av snälla människor tog vi oss ända till den ödesdigra Parque Juan Miro i Barcelona. Där stod han, showandes, i sina gröna brallor. Vi var fast.



Grönbrallor i Provence, 1995.

Med Grönbrallan i minnet köpte vi egna klot och började spela i Kungsträdgården. Vi hade kul, blev fler och startade en egen bouleförening, BK Grönbrallan. Vi fixade en egen lokal och snart hade bouleklubben blivit nästan som en svartklubb. 2004 öppnade vi vår första Boulebar.

Inte mycket har förändrats sedan tågluffen när vi träffade Grönbrallan. Vi älskar fortfarande boule och att hänga med vänner. Tillsammans njuter vi av god mat, gott vin och pastis förstås.

Självklart skiter vi i konventionerna.
Vitt vin till kött? Inga problem, bara du trivs.



Sen middag i Rians, mitten av 90-talet.

BOULEBAR

LE BRUNCH

EVERY SATURDAY
10.30 - 15.00

Our brunch is served at the table continually. Just ask for more if you can't get enough! Choose between meat or vegetarian.

Bread basket filled with baguettes, croissants, pain au chocolats, apricot jam and butter. Yoghurt topped with berry coulis. Coffee or tea.

Charcuterie and cheese or vegetarian delicacies.

Roasted chicken breast from Bjäre or fried French horn mushroom and panisse. Served with warm red cabbage salad with spinach, and french fries with chive mayo.

The brunch ends in French style with a grand dessert. Crème brûlée, pot au chocolat, melon and citrus.

BRUNCH AND PÉTANQUE 395 KR

KIDS UP TO 5 YEARS EAT AND PLAY FOR FREE.
KIDS 6-13 YEARS, 145 KR.

LES BRUNCH COCKTAILS

ANGÉLIQUE PAPON 145 KR
Gin, elderflower, lime, cucumber.

BLOODY MARY 145 KR
The iconic classic. Non-alcoholic 115 kr.

MIMOSA 95 KR
First served at the Hôtel Ritz in Paris in 1925, a phenomenal mix of orange juice and Crémant.

ORANGINA 45 KR
True French soda, with the shape of a boule. Orange or blood orange.

ALWAYS AT BOULEBAR

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

MOULES MARINIÈRES 135/255 KR
Mussels cooked in white wine, cream, garlic and parsley. Petite/grande. Add fries, 55 kr.

PARISIAN VEG/MEAT 195 KR
Plant patty or minced beef patty with caramelised onion and fried egg on sour dough bread. French fries and aioli.

CRÈME BRÛLÉE 95 KR
Classic vanilla and crispy caramel.

Subject to change.

BOULEBAR

GRÖNBRALLAN

"THE MAN WITH THE GREEN PANTS CHANGED EVERYTHING"

It was a warm summer day and the park in Barcelona was full of pétanque players, yet he stood out from the crowd. His throw was higher, more elegant, and landed with a precision that no one else came close to. And then there were his giant, green pants.

Our interrail adventure had not started well. A shady Frenchman cheated us out of our travel money - disaster! Determined not to give up, we embarked on a tough journey filled with overnight stays in desolate train stations and runaway bills from shabby bars. With the help of kind people, we made it to the park where this life-changing encounter took place - Parque Juan Miro in Barcelona. There he was, putting on a remarkable show, in his green pants. We were hooked.



Grönbrallor in Provence, 1995.

With Grönbrallan in mind, we bought our own set of boules and started playing in Kungsträdgården. We had fun, more people joined, and we started a boule association, BK Grönbrallan. We got our own premises and soon, the boule club came close to being an underground nightclub. In 2004 we opened our first Boulebar.

Not much has changed since that interrail trip where we met Grönbrallan. We still love boule and hanging out with friends. Sharing the experience of enjoying good food, good wine, and of course pastis.

As you may have guessed, we don't care much for conventions. White wine with meat? No problem, as long as you enjoy it.



Late dinner in Rians, mid 90's.

BOULEBAR