

LE MENU



PETIT PLATS:

Franska smårätter och ett mycket socialt sätt att äta på. Välj några, dela med vänner eller behåll en helt för dig själv.

Olives Provençales.....	55
Marinerade blandade oliver med klassiska örter från Provence.	
Marconamandlar.....	65
Lätt saltade & rostade mandlar.	
Ostron.....	42
Fine de Claire, färsk citron & mignonette.	
Pissaladière.....	149
Traditionell fransk vit pizza med smakrik skinka eller kronärtskocka (VEG)	
Croquettes.....	85
Kroketter med skinka, med aioli.	
Artichaut & Co.....	95
Kronärtskockshjärtan, med ärthummus & grillad citron.	
Merguez La Ciotat.....	105
Kryddig korv, lök, dijon & harissamajonnäs i en mjuk baguette.	
Pommes & Aioli.....	65
Krispiga pommes frites med Boulebar's signatur aioli.	
Croque Monsieur.....	115
Rostad smörgås med skinka & smält ost på smörigt levainbröd.	
Tour de France.....	345
Ost & chark från våra franska favoritregioner, med pickles & levainbröd.	

HUVUDRÄTTER::

Voilà, riktiga klassiker.

Steak Frites.....	375
Ryggbiff med pommes frites, rödvinssås & vitlökssmör.	
Poulet & Potimarron.....	285
Kyckling, bakad pumpa & endivesallad, serveras med kastanjesås.	
Moules Frites.....	255
Ångkokta blåmusslor med vitt vin, örter, pommes frites & aioli.	
Parisare.....	225
Växtbaserad biff eller nötfärsbiff med karamelliserad lök & stekt ägg på stekt levainbröd, med pommes frites & aioli.	
Salade Niçoise.....	265
Fransk sallad med färska gröna blad, oliver, hårdkokt ägg, tonfisk, sardeller & vinäggrett.	
Jordärtskockssoppa.....	175
Jordärtskockssoppa med färska örter & krispiga jordärtskockschips.	

LA VIE EN ROSE (EFTERRÄTTER):

Som varmt solsken mot ryggen, ett vackert leende. En solnedgång på stranden. Du vet. Livets bästa stunder!

Glace.....	65
Chokladtryffel.....	45
CrèmeBrûlée.....	65
Fransk Trio.....	115
Tre mindre franska dessertklassiker: crème brûlée, chokladtryffel & macaron.	

BOULEBAR

LE MENU



PETIT PLATS:

Small plates in French and a very social way of eating. Pick a few, share with friends or keep one all to yourself.

Olives Provençales.....	55
Marinated mixed olives with classic herbs de Provence.	
Marcona Almonds.....	65
Lightly salted & toasted.	
Oysters.....	42
Fine de Claire, fresh lemon & mignonette.	
Pissaladière.....	149
Traditional French white pizza, with savory ham or artichoke (VEG).	
Croquettes.....	85
Crispy golden croquettes with ham. Served with aioli.	
Artichaut & Co.....	95
Artichoke hearts, pea hummus & grilled lemon.	
Merguez La Ciotat.....	105
Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favourite among French pétanque players.	
Fries & Aioli.....	65
Crispy fries with signature Boulebar aioli.	
Croque Monsieur.....	115
Toasted ham & melted cheese on buttery levain bread.	
Tour de France.....	345
Cheese & charcuterie from our favorite French regions with pickles & bread.	

MAIN COURSES:

Voilà, true classics . No further introduction needed.

Steak Frites.....	375
Beef with french fries, red wine sauce & garlic butter.	
Poulet & Potimarron.....	285
Roasted chicken or pan fried king oyster mushroom, baked pumpkin & endive salad served with chestnut sauce.	
Moules Frites.....	255
Steamed mussels, white wine, herbs, french fries & aioli.	
Parisian.....	225
Plant patty or minced beef patty with caramelised onion, fried egg on fried levain bread, french fries & aioli.	
Niçoise Salad.....	265
French salad with fresh greens, olives, hard-boiled egg, tuna, anchovies & vinaigrette.	
Jerusalem Artichaut & Herb Soup	175
Rich Artichoke & Herb Soup with crispy artichoke crisps, fresh herbs.	

LA VIE EN ROSE (DESSERTS):

Like warm sunshine on your back. A beautiful smile.
A sunset on the beach. You know. Lifes best moments!

Glace.....	65
Chocolate Truffle.....	45
Crème Brûlée.....	65
French Trio.....	115
Three mini French dessert classics: crème brûlée, chocolate truffle & macaron.	

BOULEBAR

TO DRINK



VIN BLANCS:

Vin de Table.....	110/465
Château de Cathalogne, Sauvignon	125/565
Pinot Blanc, Dopff au Moulin (<i>VEG</i>).....	130/595
Domaine de Cristia, Côtes Du Rhône EKO	145/645
Sancerre, Dom. des Grandes Perrières	165/754
Petit Chablis, Laroche Chardonnay.....	175/785

VIN ROSÉS:

Vin de Table.....	115/495
Laroche Rosé, Cinsault, Grenache noir	125/564
Château Paradis, Coteaux d'Aix-en-Provence...	145/655
Peyrassol Cuvée des Commandeurs.....	780/1490

VIN ROUGES:

Vin de Table.....	110/465
Château de Cathalogne, Merlot.....	125/525
Crista Collection Ventoux, Dom. de Cristia EKO.....	135/565
Côtes du Rhône, Xavier EKO (<i>VEG</i>).....	145/645
Château Paradis Coteaux d'Aix-en-Provence	155/695
Hautes Côtes de Nuits, Reine Pédaucque	170/780
Peyrassol Cuvée des Commandeurs	865
Le Fief Noir Cocagne	920
Chateau Coucheroy	980
Domaine Jean-Maurice Raffault, ...	1150
Château de Barbe Blanche.....	1130
Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Xavier Vignon	1250

BIÈRE PRESSION (FAT):

Kronenbourg 1664 36 cl	79
1664 Blanc 36 cl	85
Gigante Kronenbourg 1664 60 cl.....	125
Gigante 1664 Blanc 60 cl	135
Brooklyn Stonewall Inn IPA 40 cl	99
Picon Bière 36 cl	95
Brooklyn Special Effects (<i>non-alc</i>) 33 cl	65

BIÈRE BOUTEILLE (FLASKA):

Kronenbourg 1664 33 cl	75
1664 Blanc 33 cl	85
Daura Damm (<i>glutenfri</i>) 33 cl	75
Grimbergen Double Ambrée 33 cl	95
Carlsberg (<i>non-alc</i>) 33 cl	55
1664 Blanc (<i>non-alc</i>) 33 cl	55



CIDRE:

Galipette Rosé.....	95
Galipette Rosé (<i>non-alc</i>).....	75
Boulard Cidre de Normandie	105
Somersby Pärön/Lemon Spritz.....	89

TOUT le RESTE:

Kolsyrat vatten.....	25/45	Perrier.....	55
Orangina Apelsin/Blodapelsin	45		
Pepsi/Pepsi Max/7-UP	45		
Fentimans Cola/Elderflower/Rose.....	65		

BOULEBAR