

BIÈRE

BIÈRE *pression* (fat)

Kronenbourg 1664 36 cl	79 kr
1664 Blanc 36 cl	85 kr
 Gigante Kronenbourg 1664 60 cl	125 kr
Gigante 1664 Blanc 60 cl	135 kr
Brooklyn Stonewall Inn IPA 40 cl	95 kr
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 40 cl	99 kr
Picon Bière 36 cl	95 kr

BIÈRE *bouteille* (flaska)

Kronenbourg 1664 33 cl	75 kr
1664 Blanc 33 cl	85 kr
Daura Damm (glutenfri) 33 cl	75 kr
Grimbergen Double Ambrée 33 cl	95 kr
Demory Paris IPA 33 cl	125 kr
Brooklyn Special Effects non-alc 33 cl	65 kr
Carlsberg non-alc 33 cl	55 kr
1664 Blanc non-alc 33 cl	55 kr



BE OM VINLISTAN
OM DU ÄR NYFIKEN
PÅ MER!

LES VINS

VIN *blanc*

Vin de Table.....	105/445 kr
Le Pichet, Les Vins du Littoral, Ugni Blanc/Colombard, Languedoc	115/495 kr
Château de Cathalogne, Sauvignon Blanc, Bordeaux	125/565 kr
Pinot Blanc, Dopff au Moulin, Pinot Blanc/Auxerrois, Alsace (vegan)	145/645 kr
Riesling Réserve, Jules Muller & Fils, Riesling, Alsace.....	155/685 kr
Sancerre, Dom. des Grandes Perrières, Sauvignon Blanc, Loire	165/745 kr
Chablis, Reine Pédauque & Maurice Ecard, Chardonnay, Bourgogne	175/785 kr
Joseph Faiveley, Puligny-Montrachet, Chardonnay, Bourgogne.....	1250 kr

VIN *rosé*

Château Paradis, Grenache/Syrah, Coteaux d'Aix-en-Provence	145/655 kr
Peyrassol Cuvée des Commandeurs, Cinsault/Grenache/Syrah, Côtes du Provence...	165/745/1490 kr

VIN *rouge*

Vin de Table.....	105/445 kr
Château de Cathalogne, Merlot/Cab Sauv/Cab Franc, Bordeaux.....	120/495 kr
Crista Collection Ventoux, Dom. de Cristia Grenache/Syrah, Ventoux ECO.....	135/565 kr
Côtes du Rhône, Xavier, Grenache, Vieilles Vignes, Rhône ECO/vegan	145/645 kr
Château Paradis, Syrah/Cab Sauv/Grenache, Coteaux d'Aix-en-Provence	155/695 kr
Hautes Côtes de Nuits, Reine Pédauque. Pinot Noir, Bourgogne	170/780 kr
Vincent Paris, Crozes Hermitage, Syrah, Rhône	185/840 kr
Peyrassol Cuvée des Commandeurs, Syrah/Cab Sauv, Côtes de Provence	865 kr
Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Xavier Vignon, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône .	1450 kr



CIDRE

Galipette Rosé.....	95 kr
Boulard Cidre de Normandie	105 kr
Somersby Poiré.....	79 kr
Somersby Lemon Spritz.....	79 kr
Galipette Rosé non-alc.....	75 kr
Jus de Pommes Pétillant non-alc....	60/190 kr

LE RESTE

Kolsyrat vatten.....	25/45 kr
Perrier.....	55 kr
Orangina Apelsin/Blodapelsin.....	45 kr
Pepsi/Pepsi Max/7-UP	40 kr
Fentimans Cola/Elderflower/Rose.....	65 kr
Kaffe/te, sélection de Boulebar	35 kr

BOULEBAR



#28

LE MENU



COCKTAILS *sippa, skåla, spela!*



ANGÉLIQUE PAPON non-alc/alc

Gurka, fläder, gin. Döpt efter en av världens bästa boulespelare.
Vår signaturcocktail – med frisk precision i varje sipp **95/155 kr**



MADAME MANDARINE

Cointreau, tequila, mandarin, espelette-salt. Heta vibbar från
Mexiko möter Côte d'Azur-elegans. Salt på såren? Ja, tack! **155 kr**



PASSION DE SOLEIL non-alc/alc

Vodka, vanilj, lime, passionsfrukt. En dröm
som smakar som din bästa sommar. En Solero för vuxna! **95/155 kr**



PINK PAMPLEMOUSSE non-alc (0,5%)/alc

Vodka, pampelle, lime, grape och rosépeppar. Fräsch, lättsam,
lite bitter – som din motståndare efter en förlorad match **95/155 kr**



POIR-MOI! non-alc/alc

Lillet, Crémant, päron och timjan.
En bubblig, sofistikerad charmoftensiv. Très chic! **95/155 kr**

LES SHÔTS *allez, allez!*

HOT MADAGASQUE

Kaffe, grädde, vaniljlikör..... **95 kr**

MINI SHÔTINI

Gin, fläder och citron..... **95 kr**

FRAMBOISE FANTASTIQUE

Vodka, citron och hallon..... **95 kr**



OSTRON & BUBBEL



Två stycken Fine de Claire,
serveras med en krispigt
fräsch Crémant..... **195 kr**



Ricard..... **50 kr**
Henri Bardouin..... **65 kr**
Pastis 51..... **65 kr**

**BOULE UTAN PASTIS ÄR SOM PARIS
UTAN EIFFELTORNET. OCH ENLIGT FRANSK
TRADITION BJUDER VINNAREN ALLTID PÅ
EN RUNDA EFTER MATCHEN.**

CHAMPAGNE & CRÉMANT *krispigt & lyxigt*

Château Haut-Mouleyre

Crémant de Bordeaux, Semillon, Merlot, Bordeaux..... **125/695 kr**

Louis Roederer Théophile Brut NV

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne..... **175/985 kr**

Pet-Nat, Albert de Conti

Petillant Naturel Sauvignon Blanc, Semillon, Bergerac **760 kr**

Moët & Chandon, Brut Impèrial

Pinot Noir, Pinot Munier, Chardonnay, Champagne..... **950 kr**

Bauchet Blanc de Pinot Noir

Extra Brut, Pinot Noir, Champagne..... **1280 kr**

Egly-Ouriet

Brut Premier Cru Les Vignes de Vrigny NV, Pinot Meunier, Champagne **1680 kr**

Louis Roederer 2014 Cristal

Pinot Noir, Chardonnay, Champagne **4650 kr**

BOULEBAR

APÉRITIFS *franska smårätter*

HUÎTRES

Fine de Claire–ostron,
citron och mignonette..... **40 kr/st**

TOUR DE FROMAGE *veg*

Tre franska ostar i gott sällskap:
Comté, Brillat Savarin, Fourme
d’Ambert. Baguette, färskt fikon
och marmelad..... **245 kr**

TOUR DE FRANCE

Ost och chark från våra franska
favoritregioner. Serveras med
picklat, smör och baguette.
Perfekt att dela..... **345 kr**

TOUR DE VERTE *veg* **"LE DOUBLE DIP"**

Kronärtskocksdip och
färskostkräm med paprika,
tomat och chili, kikärts-
fritters och grönsaker **175 kr**

PIÈCES DE PIZZA

En frasig vit pizza i fyra bitar.
Med färskostkräm, jambon blanc,
friterad svartkål och persillade.
Perfekt att dela
– eller äta själv!..... **135 kr**

BRUXELLES, BABY! *veg*

Frasig brysselkål med het-syrlig
dip à la vietnamienne..... **95 kr**

PETIT SPETT

Oxfilespett med syrlig sås,
krispig lök och fransk hetta.
Litet, men kaxigt..... **125 kr**

MERGUEZ LA CIOTAT

Kryddkorv, stekt lök, dijon och
harissamajonnäs i mjuk baguette.
Storfavorit bland franska
boulespelare..... **95 kr**

ROTSELLERI ROYAL *veg*

Krämig rotselleri med dill,
citronpärlor och tångkaviar
– och chips för crunch..... **125 kr**

POMMES FRITES

Krispiga och salta,
serveras med aioli..... **65 kr**

OLIVES PROVENÇALES

Marinerade i vitlök,
chili och rosmarin..... **55 kr**

CHIPS

Enkelt, krispigt och helt
oemotståndligt..... **35 kr**

MARCONAMANDLAR

Världens godaste mandlar,
rostade med havssalt..... **55 kr**

LES CLASSIQUES *klassiska franska huvudrätter*

MOULES MARINIÈRES *halv/hel*

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök och persilja **165/265 kr**
Lägg till pommes frites..... **65 kr**

PARISARE *veg/kött*

Vegofärs eller mald högrek på smörstekt levain,
karamelliserad lök, stekt ägg och pommes frites **225 kr**

C'EST LA RÖDING

Röding med sauterad potatis, lök, spenat och kål. Med klassisk beurre
blanc och pimpad med citron. Som en fransk kyss, fast från en fisk..... **275 kr**

POULET DU BOULE

Bjäreyckling med örter, pärlcouscous, grön chili och kräm på
inlagd citron. Kyckling med fransk attityd **295 kr**

BŒUF BÉARNAISE

Svensk oxfilé med klassisk béa och en oklassisk sallad med
kaxiga haricots verts. Serveras med krispiga pommes **365 kr**

FILET FORMIDABLE *veg*

Top notch växtbaserad steak à la Juicy Marbles.
Med pommes, béa, harissarostad tomat och haricots verts **365 kr**

LE PETIT *tips!*

ÄT MOULES SOM ETT PROFFS! SLÄNG INTE FÖRSTA SKALET.
ANVÄND DET ISTÄLLET FÖR ATT FÅNGA UPP DE SMÅ RACKARNA.



DESSERTS *fransket, sött och somrigt*

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk vanilj och krispig karamell. Bättre än i Paris..... **95 kr**

CITRON BOUM-BOUM

Citruskräm med bärkompott på hallon & björnbär, rostade maränger
och salta mandlar. Surt, sött, salt, crunch – allt på en gång..... **125 kr**

DAME BLANCHE

En fransk stjärnkocks hyllning till operan med samma namn.
Vaniljglass, grädde och chokladsås..... **105 kr**

TRUFFE AU CHOCOLAT

Boulebars egna chokladtryffel..... **35 kr**

ESPRESSO MARTINI Smooth, träffsäker & sophistiqué **160 kr**

LE CAFÉ *något uppgiggande après*

KAFFE **35 kr**

TE..... **35 kr**

ESPRESSO **25/30 kr**

CAPPUCCINO..... **40 kr**

LATTE..... **45/50 kr**



TRÈS *sympa!*

Barn upp till 13 år
äter & spelar för
halva priset!



**FRIHET,
GEMENSKAP**
& ett glas Pastis

Boulebar drivs av sanna boule-
entusiaster. Det startade med
tre tåggluffande vänner som föll
stenhårt för boule. Att det var
så mycket mer än bara en sport.
Ett sätt att leva, tänka och vara.
Gärna över generationer, över en
middag och över ett eller
flera glas pastis.

Idag finns **13 stycken Boulebarer**
i Malmö, Göteborg, Örebro,
Stockholm, Köpenhamn och London.
Och resan har bara börjat.

**Le
BOULE
BRUNCH**

**VARJE HELG
11–17**

Samla familj och vänner,
gör upp på gruset och skåla
i cocktails. De franska
brunchrätterna serveras vid
bordet och avslutas på franskt
manér med un grand dessert.

410 kr *BOKA PLATS!*
(inkl. boule)

