



BIÈRE

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 non-alc 33 cl ...	65

BIÈRE *bouteille* (flaska)

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



BE OM VINLISTAN
OM DU ÄR NYFIKEN
PÅ MER!

LES VINS

VIN *blanc*

Vin de Table	110/465
Château de Cathalogne, <i>Sauvignon Blanc, Bordeaux</i>	125/565
Pinot Blanc, Dopff au Moulin, <i>Pinot Blanc, Auxerrois, Alsace (vegan)</i>	130/595
Domaine de Cristia, <i>Côtes Du Rhône Blanc EKO</i>	145/645
Riesling Réserve, Jules Muller & Fils, <i>Riesling, Alsace</i>	155/685
Sancerre, Dom. des Grandes Perrières, <i>Sauvignon Blanc, Loire</i>	165/754
Petit Chablis, Laroche <i>Chardonnay, Chablis</i>	175/785
Laroche L Chardonnay, <i>Chardonnay, Vin de France, MAGNUM</i>	1250
Joseph Faiveley, Puligny-Montrachet, <i>Chardonnay, Bourgogne</i>	1450

VIN *rosé*

Vin de Table	115/495
Laroche Rosé, Cinsault, Grenache noir, <i>Syrah, IGP Pays d'Oc</i>	125/564
Château Paradis, Grenache, Syrah, <i>Coteaux d'Aix-en-Provence</i>	145/655
Peyrassol Cuvée des Commandeurs, <i>Cinsault, Grenache, Syrah, Côtes du Provence</i>	780/1490

VIN *rouge*

Vin de Table	110/465
Château de Cathalogne, <i>Merlot, Cab Sauv, Cab Franc, Bordeaux</i>	125/525
Crista Collection Ventoux, Dom. de Cristia <i>Grenache, Syrah, Ventoux EKO</i>	135/565/1130
Côtes du Rhône, Xavier, <i>Grenache, Vieilles Vignes, Rhône EKO vegan</i>	145/645
Château Paradis, <i>Syrah, Cab Sauv, Grenache, Coteaux d'Aix-en-Provence</i>	155/695
Hautes Côtes de Nuits, Reine Pédauque. <i>Pinot Noir, Bourgogne</i>	170/780
Vincent Paris, Crozes Hermitage, <i>Syrah, Rhône</i>	185/840
Peyrassol Cuvée des Commandeurs, <i>Syrah, Cab Sauv, Côtes de Provence</i>	865
Le Fief Noir <i>Cocagne Grolleau, Val de Loire, Frankrike</i>	920
Chateau Coucheroy <i>Rouge Cabernet sauvignon, Merlot, Pessac-Léognan, Bordeaux</i>	980
Domaine Jean-Maurice Raffault, <i>Chinon le Puy Cabernet Franc, Chinon, Loire</i>	1150
Château de Barbe Blanche, <i>Merlot, Cabernet franc, Lussac Saint-Émilion, Bourdeaux</i>	1130
Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Xavier Vignon, <i>Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône</i>	1250
Volnay Rouge 1:er Cru Santenots, Vincent Girardin, <i>Pinot Noir, Bourgogne</i>	1860

CIDRE

Galipette Rosé	95
Galipette Rosé non-alc	75
Boulard Cidre de Normandie	105
Somersby Päron/Lemon Spritz	89
Jus de Pommes Pétillant non-alc	60/190

LE RESTE

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







BOULEBAR

#29

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
 STRAWBERRY SMASH non-alc/alc Ljus rom, jordgubbar, basilika. Game, set, smash!	95/155
 LILLET PÊCHE Lillet Rosé, persika, grapefrukt. Fruktig, fräsch och très classy	155
 ZOO ZIZOU non-alc/alc Pampelle, vodka, citron, passionsfrukt. En elegant playmaker	95/155
 MAGGIE CHAUD Ananaslikör, vit kakaolikör, tequila. Lime och jalapeñosalt. En avantgarde-Margarita, helt enkelt!	155
 GT PK Ingen vanlig GT. Tonic i sällskap av fransk gin med smak av päron & kardemumma	155

LES SHÔTS *allez, allez!*

HOT MADAGASQUE Kaffe, grädde, vaniljlikör	95
MINI SHÔTINI Gin, fläder och citron	95
FRAMBOISE FANTASTIQUE Vodka, citron och hallon	95

OSTRON & BUBBEL

Två ostron, serveras med
en krispigt fräsch Crémant.. 195



PASTIS	Ricard 2 cl	50
	Henri Bardouin 2 cl	65
	Pastis 51 2 cl	65

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
Louis Roederer Théophile Brut NV Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne	175/985
Pet-Nat, Albert de Conti Petillant Naturel Sauvignon Blanc, Semillon, Bergerac	760
Bauchet Blanc de Pinot Noir Extra Brut, Pinot Noir, Champagne	1280
Egly-Ouriat Brut Premier Cru Les Vignes de Vrigny NV, Pinot Meunier, Champagne	1680
Louis Roederer 2014 Cristal Pinot Noir, Chardonnay, Champagne	4650

BOULEBAR

APÉRITIFS *före, under eller efter*

OSTRON

Fine de Claire, färsk citron och mignonette..... 40

TOUR DE FROMAGE *veg*

Franska ostar i gott sällskap: Comté, Brie de Meaux, getost-crème, krutonger, färskt fikon, chilihonung..... 245

TOUR DE FRANCE

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

TOUR DE VERTE *veg* "LE DOUBLE DIP"

Kronärtskocksdip och gräslöks-majo, friterad blomkål och våra vackraste grönsaker..... 175

PIÈCES DE PIZZA

Frasig vit pizza i fyra bitar. Toppad med färskostkräm, jambon blanc, friterad schalottenlök och chimichurri. Perfekt att dela – eller äta själv!..... 135

SALADE GRILLÉ

Grillad hjärtsallad, nobisdressing, citron och Comté, krispig Bayonne..... 115

PETIT SPETT

Oxfilespett med syrlig sås, krispig lök och fransk hetta. Litet, men kaxigt..... 135

MERGUEZ LA CIOTAT

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

KRONÄRTSKOCKA & CO *veg*

Friterad kronärtskocka, ärthummus, grillad citron. Délicieux!..... 95

POMMES & AÏOLI 65

OLIVES PROVENÇALES 55

CHIPS 35

MARCONAMANDLAR..... 55



FRIHET, GEMENSKAP & ett glas Pastis



Boulebar drivs av sanna boule-entusiaster. Det startade med tre tågluffande 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

(inkl. boule)

BOKA PLATS!



LES CLASSIQUES *klassiska franska huvudrätter*

ALLA RÅVAROR ÄR
UTVALDA MED OMSÖRG.
FRÅGA OSS GÄRNA!

MOULES MARINIÈRES *halv/hel*

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädd, vitlök och persilja..... 175/255
Lägg till pommes..... 65

PARISARE *veg/kött*

Vegofärs eller mald högrev? Biff, karamelliserad lök och stekt ägg på stekt levainbröd med pommes och aioli..... 225

RÖDING RAVISSANTE

Stekt röding, sauterad potatis, grön sparris, spenat, grillad citron och citronnaise..... 265

LA KYCKLING

Bjäreyckling, tahiniyoghurt, somrig sallad på gurka, tomat och lök med sumakdressing. Med rostad Amandinepotatis..... 285

BŒUF BÉARNAISE

Svensk oxfile med béa, chimichurri, tomat- och löksallad med tomatvinaigrette. Och pommes såklart!..... 375

SALADE DE CREVETTES

Handskalade räkor, trädgårdssallad med säsongens grönsaker och örtig dressing. Piggt. Fräscht. Krispigt..... 225

LE PETIT tips!

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



DESSERTS *franskt, sött och somrigt*

CRÈME BRÛLÉE

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

CITRON BOUM-BOUM

Citruscrème, jordgubbar, rostad vit choklad och havrekrisp. Syrligt, sött, crunchigt. Perfekt!..... 125

DAME BLANCHE

En fransk stjärnkocks hyllning till operan med samma namn. Vaniljglass, grädd och chokladsås..... 95

TRUFFE AU CHOCOLAT

Boulebars chokladtryffel med en nypa flingsalt..... 35

ESPRESSO MARTINI Smooth, träffsäker & sophistiqué 160

LE CAFÉ *något uppriggande après*

KAFFE 35

TE 35

ESPRESSO 25/30

CAPPUCCINO 40

LATTE 45/50



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