



LE MENU

#29

APÉRITIFS *före, under eller efter*

OSTRON

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

TOUR DE FRANCE



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

TOUR DE FROMAGE *veg*

Comté, Brie de Meaux, getostcrème,
krutonger, färskt fikon, chilihonung..... 245

TOUR DE VERTE *veg* "LE DOUBLE DIP"

Kronärtskocksdip och gräslöksmajo,
friterad blomkål och grönsaker..... 175

ROSTAD AMADINEPOTATIS + AÏOLI 65

OLIVES PROVENÇALES 55

CHIPS 35

MARCONAMANDLAR..... 55



LES CLASSIQUES *franska huvudrätter*

MOULES MARINIÈRES *hel/halv*

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

SALADE DE CREVETTES

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

PIÈCES DE PIZZA *veg/kött*

Frasig vit pizza i fyra bitar. Toppad med
färskostkräm, friterad schalottenlök,
chimmicurri och skinka eller kronärtsskocka.
Perfekt att dela – eller äta själv! 135

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 – och
oui, den bästa hittar du här. Inte i Paris..... 95

TRUFFE AU CHOCOLAT

Boulebars chokladtryffel med en nypa flingsalt... 35

COCKTAILS *sippa, skåla, spela*

-  **STRAWBERRY SMASH** non-alc/alc
Ljus rom, jordgubbar, basilika.
Game, set, smash!..... 95/155
-  **LILLET PÊCHE**
Lillet Rosé, persika och grapefrukt.
Fruktig, fräsch och très classy..... 155
-  **MAGGIE CHAUD**
Ananaslikör, vit kakaolikör, tequila.
Lime och jalapeñosalt. 155

LES VINS & BUBBLOR

NYFIKEN? BE OM VINLISTAN!

CHAMPAGNE & CRÉMANT

- Château Haut-Mouleyre Crémant de Bordeaux .. 125/695
Louis Roederer Champagne Théophile Brut NV.. 175/985

VIN BLANC

- Vin de Table..... 110/465
Château de Cathalogne, Sauvignon Blanc..... 125/565
Riesling Réserve, Jules Muller & Fils 155/685

VIN ROSÉ



- Vin de Table..... 115/495
Laroche Rosé, IGP Pays d'Oc 125/564
Château Paradis, Coteaux d'Aix-en-Provence .. 145/655

VIN ROUGE

- Vin de Table..... 110/465
Château de Cathalogne, Bordeaux 125/525
Côtes du Rhône, Xavier, Grenache 145/645

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

BOUTEILLE (flaska)

- Kronenbourg 1664 33 cl 75
1664 Blanc 33 cl 85
Daura Damm (glutenfri) 33 cl 75
Carlsberg, non-alc 33cl..... 55
1664 Blanc, non-alc 33cl..... 55

PASTIS

- Ricard 2 cl..... 50

CIDRE (flaska)

- Galipette Rosé 33 cl..... 95
Jus de Pommes Pétillant, non-alc 60/190
Somersby Päron..... 89
Somersby Lemon Spritz..... 89
Galipette Rosé non-alc 75
Somersby Lemon Spritz non-alc 65

LE RESTE

- Perrier..... 55
Orangina apelsin/blodapelsin 45
Pepsi/Pepsi max/7-UP 45
Kaffe (Eko/fairtrade)/Te, sélection de Boulebar.... 35

BOULEBAR