



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 + AIOLI 65

OLIVES PROVENÇALES 55

CHIPS 35

MARCONAMANDLAR..... 55



LES CLASSIQUES *franska huvudrätter*

MOULES MARINIÈRES hel/halv

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

SALADE DE CREVETTES

Handskalade räkor, trädgårdssallad med säsongens grönsaker, örtig dressing. Pigg. 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