

ENTREES

HUITRES
Ostron, fines de clair 30 kr/st

PLAT DE PETIT (veg/kött)
Franska ostar med charkuterier eller säsongens vegetariska delikatesser 265 kr

SOUPE FENOUIL (veg)
Len fänkålssoppa med äpple och chili, pastiscreme & marinerad fänkål 95 kr

TARTAR BETTERAVE (vegan)
Rödbetstartar med cornichons, kapris, cidersenap, vattenkrasse & majonnäs, toppad med pommes allumettes 115 kr

MOULES MARINIÈRE (1/2)
Blåmusslor kokta i vitt vin, grädd, persilja & vitlök 105 kr
med pommes frites 150 kr

- LES EXTRAS -

SALADE VERTE (veg)
Liten grönsallad med nobisdressing & rostade frön 55 kr

POMMES FRITES
med aioli 45 kr

LE MAINS

PLAT DU JOUR
Dagens rätt på franska recept, fråga vad som serveras idag 155 kr

BOUILLABAISSÉ
Klassisk fiskgryta med musslor och räkor, serveras med krutonger & rouille 220 kr

MOULES MARINIÈRE
Blåmusslor kokta i vitt vin, grädd, persilja och vitlök 160 kr
med pommes frites 205 kr

PARISARE (veg/kött)
Kikärtsbiff eller mald högre på smörstekt levain med karamelliserad lök, stekt ägg & pommes frites 195 kr

PANISSE CROQUETTE (vegan)
Krispig grönsakspanisse, halstrad broccoli, zucchini och sojabräserad portabello med dragoncreme & rostade frön 165 kr

BOEUF DE VEAU
Kalvstek med timjan och citron, serveras med pepparrotscréme & glacerade rotfrukter ... 230 kr

STEAK FRITES
Svensk ryggbiff med haricots vertes & cognacsmör, serveras med pommes frites 275 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Klassisk med vanilj 95 kr

CAKE DE GRAND-MÈRE
Sockerkaka med karamellkokt äpple & vaniljglass 95 kr

CHOCOLAT DE LA PASSION (vegan)
Chokladganache, passionsfruktssorbet & seg mandelbiskvi 105 kr

BOULES DE GLACE
Två kulor sorbet eller glass 65 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT
Två små chokladtryfflar 30 kr

MADELEINES
Tre små Madeleinekakor 30 kr

LES FROMAGES
Våra franska ostar, alltid utvalda efter säsong En ost 55 kr/tre 150 kr

LA GRANDE FINALE
Den franska drömtrippeln: Crème Brûlée, Truffes au chocolat & Cake de grand-mère .. 145 kr



VEG

SOUPE FENOUIL
Len fänkålssoppa med äpple och chili, pastiscreme och marinerad fänkål.

BELLE BETTERAVE
Långbakad rödbeta, tångcaviar, tempererad äggula & syrlig rödlökssallad.

PANISSE CROQUETTE
Krispig grönsakspanisse, halstrad broccoli, zucchini och sojabräserad portabello med dragoncreme & rostade frön.

PLAT DE GRAND 395 KR
/person

EN FRANSK SUPERMÅLTID
MED KOCKARNAS ABSOLUTA
FAVORITER, FÖRDELAT PÅ TVÅ
DELIKATA FÖRRÄTTER SAMT EN
HÄRLIG VARMRÄTT.

KÖTT

SOUPE FENOUIL
Len fänkålssoppa med äpple och chili, pastiscreme och marinerad fänkål.

SAUMON BALLOTINE
Örtbakad lax, tempererad äggula & syrlig rödlökssallad.

BOEUF DE VEAU
Kalvstek med timjan och citron, serveras med pepparrotscréme & glacerade rotfrukter.

1/2

BARNMENY
HALVA PRISET FÖR BARN PÅ MAT & BOULE
MINDRE PORTIONER MEN MINST LIKA MYCKET
BOULE. GÄLLER ALLA T.O.M. 15 ÅR.

OH LA LA LUNCH
VARJE FREDAG 11-15

STEAK BAVETTE
Steak med pommes frites & sauce béarnaise

eller

AUBERGINE DE NICE
Dubbelpanerad aubergine med pommes frites & sauce béarnaise

+ SALADE VERTE
Grönsallad med nobisdressing & rostade frön

+ CAFÉ & TRUFFE AU CHOCOLAT
inkl. 30 min boule **125 KR**

LE BOULE BRUNCH

Varje LÖRDAG och SÖNDAG
kl 10.30 - 15.00

Samla familj och vänner, luta er tillbaks och låt de franska brunchrätterna serveras vid bordet. Avsluta sedan brunchen på franskt manér med pâtisseries och godsaker.

250 kr bara brunch
95 kr barn 6-15 år
0 kr barn tom 5 år

350 KR
med 90 min
boule

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

CHAMPAGNE & CRÉMANT

Baron Aimé, Crémant de Bourgogne Brut .. 105/570 kr
Laurent-Perrier, La Cuvée 125/730 kr
2012 Champagne de Castellane Vintage ... 920 kr
Perrier Jouët, Belle Epoque 1680 kr

VIN BLANC

Vin de Table (vegan) 90/370 kr
L'ami des Crustacés, Pinot Blanc ... 100/420 kr
Le Page Blanc **ECO** 115/470 kr
Evidence Riesling G. Lorentz **ECO** (vegan) . 120/530 kr
Chablis, Domaine des Malandes (vegan) .. 135/580 kr
Les Clos Perdus, L'Année Blanc, "Nature" 145/620 kr
Sancerre, La Terres Blanches 680 kr
Bourgogne Aligoté, Francois Carillon ... 760 kr
Lune d'Argent, Clos de Lunes 840 kr
Puligny-Montrachet, 1er Cru "Les Folatières" 1050 kr
Chablis, Domaine des Malandes **MAGNUM**.... 1100 kr
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot .. 1250 kr

VIN ROSÉ

Vin de Table (vegan) 95/395 kr
Chateau Vignelaure Rosé **ECO** 125/540 kr

VIN ROUGE

Vin de Table (vegan) 90/370 kr
Ventoux, Cristia Collection **ECO** 105/440 kr
Côtes Du Rhône, Villa des Grés **ECO** 120/530 kr
Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne ... 135/590 kr
Minervois, Anne Gros & Jean-Paul Tollot 145/645 kr
Chateau Vignelaure Rouge 155/680 kr
Côte du Py, Morgon, Louis-Claude Desvignes 720 kr
Ventoux, Cristia Collection **ECO** **MAGNUM** . 860 kr
Le Page Rouge **MAGNUM** 920 kr
Santenay 1er Cru "Clos des Mouches" 950 kr
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Cristia .. 1050 kr
Chateau Vignelaure Rouge **MAGNUM** 1250 kr
Vosne-Romanée, David Duband 1400 kr

VIN DOUX
Sauternes, Chateau Lange Reglat 95/445 kr

LES DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON
Gin, fläder, gurka, citron, äpple 130 kr

FRENCHONNET 75
Byrhh, ljus rom, fänkål, röda vinbär, crémant 130 kr

SACRE BLEU!
Gin, Maraschino, pastis, citron 130 kr

FASHION FRANCAIS
Calvados, brynt smör, bitters 130 kr

CEST L'ANANAS
Cognac, ananas, citron, 1664 Blanc 130 kr

RHUBARBE MITAINE (non-alc)
Rabarber, jordgubb, lime, vanilj 65 kr

FRANSKA SHÔTS

HOT MADAGASQUE
Kaffe, grädd, vanilj 75 kr

SAINT SUZE
Suze, Saint Germain, citron 75 kr

SHÔT ABRICOT
Pampelle, citron, aprikos, 1664 Blanc 75 kr

PASTIS 2 cl

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

Ricard 40 kr
Casanis 48 kr
Janot **BIO** 48 kr
Henri Bardouin 50 kr

BIÈRE

BIÈRE PRESSION (fat)
Kronenbourg 1664 36 cl 70 kr
1664 Blanc 36 cl 75 kr
Grimbergen Blonde 33 cl 85 kr
Picon Bière 36 cl 85 kr

BIÈRE EN BOUTEILLE (flaska)
Kronenbourg 1664 33 cl 70 kr
1664 Blanc 33 cl 75 kr
Carlsberg Hof 33 cl **ECO** 50 kr
Celia Organic (Glutenfri) 33 cl 75 kr
IPA Demory Paris 33 cl 95 kr
Grimbergen Double Ambrée 33 cl 90 kr
Carlsberg, non-alc 33 cl **ECO** 45 kr
1664 Blanc, non-alc 25 cl 45 kr

CIDRE

La Cidraie, flaska 33 cl 75 kr
Boulard Cidre de Normandie **BIO** flaska 33 cl 80 kr
Cidre Bouché **BIO** 75 cl 255 kr

TOUT LE RESTE

Bubbelvatten 25/45 kr
Perrier 45 kr
Orangina apelsin/blodapelsin 35 kr
Jus de Pommes Pétillant 50/170 kr
Jus de Pommes jordgubb 45 kr
Alain Milliat rabarber/passionsfrukt .. 55/95 kr
Fentimans Curiosity Cola 45 kr
Fentimans Lemonade Elderflower 45 kr
Fentimans Rose Lemonade 45 kr
Pepsi/Pepsi Max/7-UP 30 kr
Kaffe, sélection Lilla Kafferosteriet **ECO** .. 30 kr
Te, vårt utvalda svarta och gröna te **ECO** . 30 kr

LE SNACKS

Oliver 35 kr
Nötter 30 kr
Chips 35 kr

