

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 allumettes115 kr
- MOULES MARINIÈRE (1/2)
Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, persilja & vitlök 105 kr
med pommes sautées 150 kr

- LES EXTRAS -

- SALADE VERTE (veg)
Liten grönsallad med nobisdressing & rostade frön 55 kr
- POMMES SAUTÉES
med aioli 45 kr

LE MAINS

- PLAT DU JOUR
Dagens rätt på franska recept, fråga vad som serveras idag..... 155 kr
- BOUILLABAISSÉ
Klassisk fiskgröta med musslor och räkor, serveras med krutonger & rouille 220 kr
- MOULES MARINIÈRE
Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, persilja och vitlök 160 kr
med pommes sautées..... 205 kr
- PANISSE CROQUETTE (vegan)
Krispig grönsakspanisse, halstrad broccoli, zucchini och sojabräserad portabello med dragoncrème & rostade frön 165 kr
- BOEUF DE VEAU
Kalvstek med timjan och citron, serveras med pepparrotscrème & glacerade rotfrukter... 230 kr
- STEAK FRITES
Svensk ryggbiff med haricots vertes & cognacsmör, serveras med pommes sautées 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 dragoncrème & 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 pepparrotscrème & glacerade rotfrukter.

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 eller AUBERGINE DE NICE
Steak med Dubbelpanerad aubergine
pommes sautées & sauce béarnaise med pommes sautées & 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
- HOT MADAGASQUE
Kaffe, grädde, vanilj 75 kr
- SAINT SUZE
Suze, Saint Germain, citron 75 kr
- SHÔT ABRICOT
Pampelle, citron, aprikos, 1664 Blanc 75 kr

FRANSKA SHÔTS

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

