

#16

LE BOULEBRUNCH

— — LÖR-SÖN 10.30-15.00 — —

BRUNCH 250 KR

Hos oss serveras brunchen i flera omgångar vid bordet. Bara be om mer om du inte får nog!

Brödkorg med baguette, croissant, smör och aprikosmarmelad. Yoghurt toppad med bärcoulis. Kaffe eller te.

+

Säsongens vegetariska delikatesser eller charkuterier med tillbehör.

+

Ljummen rotfruktssallad med flankstek eller grönsakspanisse, pommes frites & aioli.

+

Avsluta brunchen på franskt manér, med pâtisseries, crème brûlée och andra godsaker.

Brunch med boule 350 kr
Barn 6-15 år 95 kr
Barn t.o.m. 5 år 0 kr

— — BARA LITE HUNGRIG? — —

FRANSK FRUKOST 95 KR

I Frankrike är frukost enkelt, gott och frasigt. Och så kaffe på det såklart. Är vi i Sverige? Är vi i Marseille? Ingen vet.

*Yoghurt toppad med bärcoulis.
Croissant med aprikosmarmelad och färskost.
Kaffe eller te.*



Är du allergisk, fråga oss om innehållet.

BOULEBAR.SE

EXTRA



EXTRA

ANGELIQUE PAPON 130 KR

Den eleganta med gin, fläder,
gurka, citron och äpple.

BLOODY MARY 130 KR

Ikoniska klassikern.
(non-alc variant 65 kr)

MIMOSA 75 KR

På Hôtel Ritz i Paris 1925 serverades den
fenomenala blandningen av apelsinjuice och
bubbel för första gången.

DRAKBLOD ELLER ÖDLESNOR 45 KR

Läskande drink för de modiga små.
(non-alc)



ALLTID PÅ BOULEBAR:

MOULES MARINIÈRE 160 / 205 KR

Blåmusslor kokta i vitt vin grädde,
persilja och vitlök.

PARISARE 195 KR

(veg/kött)

Kikärtsbiff eller mald högrev på smörstekt
levain, karamelliserad lök, stekt ägg och
pommes frites.

PLAT DE PETIT 265 KR

(veg/kött)

Franska ostar med charkuterier eller
säsongens vegetariska delikatesser.

CRÈME BRÛLÉE 95 KR

Klassisk med vanilj.

BOULEBAR.SE