



## LES COCKTAILS & DRINKS



### ANGELIQUE PAPON

Gin, St. Germain, lime,  
gurka.....130 kr



### MÏNT CONDITIÛN

Gin, Grön Chartreuse, lime,  
mynta.....130 kr



### PAMPELLE PAMPLEMOUSSE

Vodka, Pampelle, lime,  
grapefrukt.....130 kr



### CAFÉ INFUSÉ

Kaffe, Picon Amer, vermouth,  
tonic.....130 kr



### ROSÉ FRANÇAISE

Lillet Rose, jordgubb,  
rabarber, crémant.....130 kr



### MON CHÉRIE BÉRIE (non-alc)

Druvor, citron, hallon,  
körsbär.....65 kr

## ENTRÉES

### PLAT DE PETIT (veg/kött)

Franska ostar med charkuterier eller  
säsongens vegetariska delikatesser 275 kr

### ESCARGOTS DEMI-DOUZAINÉ

Ett halvt dussin sniglar gratinerade  
i vitlökssmör och persilja.....110 kr

### SOUPE AVOCAT (veg)

Isad avokadosoppa med röd chili,  
zucchini, tomat och färska örter... 105 kr

### CHÈVRE CHAUD (veg)

Gratinerad getost på levainbröd  
med betor, honung, timjan, rostade  
hasselnötter och somrig örtsallad.. 110 kr

### MOULES PROVENÇALE

Blåmusslor med kronärtskocka och tomat,  
gratinerade i vitlök, smör & örter . 115 kr  
med pommes frites ..... 160 kr

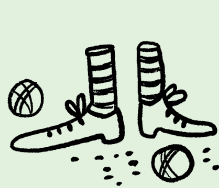
## - LES EXTRAS -

### SALADE VERTE (veg)

Liten grönsallad med nobisdressing,  
hyvlad silverlök och rostade frön.. 55 kr

### POMMES FRITES (veg)

Med aioli..... 45 kr



## MAINS

### PLAT DU JOUR

Dagens rätt på franska recept,  
fråga vad som serveras idag..... 155 kr

### MOULES MARINIÈRE

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde,  
persilja och vitlök..... 160 kr  
med pommes frites ..... 205 kr

### LE ROUGE DE LA MER

Grillad rödingfilé med forellrom. Serveras  
med krämig potatissallad, sockerärter och  
somriga örter ..... 270 kr

### SALADE DE SOLEIL (veg/räkor)

Sommarsallad med grön och vit sparris  
eller räkor. Serveras med krämigt ägg  
och nobisdressing ..... 195 kr

### PARISARE (veg/kött)

Gräartsbiff eller mald högrev på  
levainbröd med karamelliserad lök,  
stekt ägg och pommes frites..... 195 kr

### FALAFEL PROVENÇALE (veg/vegan)

Falafel smaksatt med tomat, vitlök och  
basilika. Grillade grönsaker, skivad  
potatis samt örtrullad labneh ..... 180 kr

### BALLOTINE DE POULET

Kyckling bakad med vitlök och örter.  
Serveras med sky, nypotatis, krispig  
sallad samt grillad citron..... 220 kr

### STEAK FRITES

Entrecôte, Café de Paris, grönsaker  
Princesse och pommes frites ..... 295 kr

## LES DESSERTS

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj ..... 95 kr

### BLANC MOUSSE ET RHUBARB

Vit chokladmousse med rostad rabarber,  
vinkokt vanilj- och rabarbersås med  
rostad choklad ..... 105 kr

### CRÈME CITRON

Citroncrème med maräng, vaniljsockrade  
jordgubbar & honungsrostad frökrisp.. 95 kr

### COMPOTE DE GLACE (vegan)

Kompott på sommarbär med en kula sorbet  
och knäckflarn..... 65 kr

### TRUFFES AU CHOCOLAT

Två små chokladtryfflar med rostade  
hasselnötter..... 30 kr

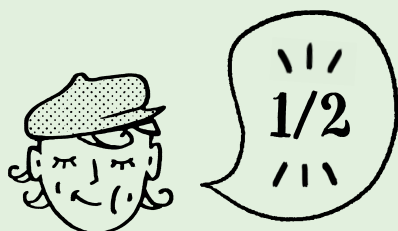
## - LES TRIPLETTES -

### LES FROMAGES

Våra franska ostar, alltid utvalda  
efter säsong ..... 1 st 55 kr/3 st 150 kr

### LA GRANDE FINALE

Den franska drömtrippeln:  
Crème Brûlée, Truffes au Chocolat  
och Blanc Mousse et Rhubarb..... 145 kr



## BARNMENY

HALVA PRISET FÖR BARN PÅ MAT & BOULE  
MINDRE PORTIONER MEN MINST LIKA MYCKET  
BOULE. GÄLLER ALLA T.O.M. 13 ÅR.

## PLAT DE GRAND

En fransk supermåltid med  
kockarnas absoluta favoriter,  
fördelat på två delikata förrätter  
samt en härlig varmrätt.



**435 KR**  
per person



**685 KR**  
med bouleguide

## 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.


295 kr bara brunch  
145 kr barn 6-13 år  
0 kr barn tom 5 år


**395 KR**  
med 90 min  
boule


## LES COCKTAILS & DRINKS


 **ANGELIQUE PAPON**  
Gin, St. Germain, lime,  
cucumber ..... 130 kr

 **PAMPELLE PAMPLEMOUSSE**  
Vodka, Pampelle, lime,  
grapefruit ..... 130 kr

 **ROSÉ FRANÇAISE**  
Lillet Rose, strawberry,  
rhubarb, crémant ..... 130 kr

 **MÎNT CONDÍTIÔN**  
Gin, Green Chartreuse, lime,  
mint ..... 130 kr

 **CAFÉ INFUSÉ**  
Coffee, Picon Amer, vermouth,  
tonic ..... 130 kr

 **MON CHÉRIE BÉRIE (non-alc)**  
Grapes, lemon, raspberry,  
cherry ..... 65 kr

## ENTRÉES

**PLAT DE PETIT (veg/meat)**  
French cheese with charcuteries  
or seasonal vegetarian delicacies.. 275 kr

**ESCARGOTS DEMI-DOUZAINÉ**  
Half a dozen snails grated in garlic  
butter and parsley ..... 110 kr

**SOUPE AVOCAT (veg)**  
Iced avocado soup with red chili,  
zucchini, tomato and fresh herbs... 105 kr

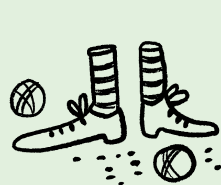
**CHÈVRE CHAUD (veg)**  
Grated goat cheese on levain bread with  
beets, honey, roasted hazelnuts and a  
summer herb salad ..... 110 kr

**MOULES PROVENÇALE**  
Mussels with artichoke and tomato,  
grated with garlic, butter and herbs 115 kr  
with french fries ..... 160 kr

### - LES EXTRAS -

**SALADE VERTE (veg)**  
Side salad with nobis dressing, white  
onion & roasted seeds ..... 55 kr

**FRENCH FRIES (veg)**  
With aioli ..... 45 kr



## MAINS

**PLAT DU JOUR**  
Our daily special with a French twist,  
ask us about today's special ..... 155 kr

**MOULES MARINIÈRE**  
Mussels cooked with white wine, cream,  
parsley and garlic ..... 160 kr  
with french fries ..... 205 kr

**LE ROUGE DE LA MER**  
Grilled char fillet with trout roe.  
Served with a creamy potato salad,  
sugar peas and summer herbs ..... 270 kr

**SALADE DE SOLEIL (veg/shrimps)**  
Summer salad with green and white  
asparagus or shrimps. Served with a  
creamy egg and nobis dressing..... 195 kr

**PARISIAN (veg/meat)**  
Pea patty or minced beef patty on levain  
bread with caramelized onion, fried egg  
and french fries ..... 195 kr

**FALAFEL PROVENÇALE (veg/vegan)**  
Falafel flavored with tomato, garlic and  
basil. Grilled vegetables, sliced potatoes  
and labneh rolled in herbs ..... 180 kr

**BALLOTINE DE POULET**  
Chicken baked with garlic and herbs.  
Served with gravy, potatoes, crispy salad  
and grilled lemon ..... 220 kr

**STEAK FRITES**  
Entrecôte, Café de Paris, Vegetable  
Princesse and french fries..... 295 kr

## LES DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE**  
Classic with vanilla ..... 95 kr

**BLANC MOUSSE ET RHUBARB**  
White chocolate mousse with roasted  
rhubarb, a sauce on wine boiled vanilla  
and rhubarb with roasted chocolate . 105 kr

**CRÈME CITRON**  
Lemon crème with meringue, vanilla  
sugared strawberries and honey roasted  
seed crisp ..... 95 kr

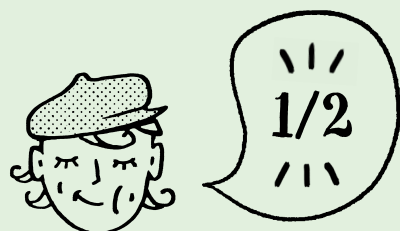
**COMPOTE DE GLACE (vegan)**  
Compote on summer berries with a scoop  
of sorbet and a caramel crisp..... 65 kr

**TRUFFES AU CHOCOLAT**  
Two small chocolate truffles  
with roasted hazelnuts ..... 30 kr

### - LES TRIPLETTES -

**LES FROMAGES**  
Our selected French cheeses,  
always seasonal .... one 55 kr/three 150 kr

**LA GRANDE FINALE**  
The French dream triple:  
Crème Brûlée, Truffes au Chocolat  
and Blanc Mousse et Rhubarb..... 145 kr



## KIDS MENU

HALF PRICE FOR KIDS ON FOOD & BOULE  
SMALLER PORTIONS BUT JUST AS MUCH BOULE.  
FOR CHILDREN UP TO 13 YEARS OLD.

## PLAT DE GRAND

A French super meal with our  
absolute favorite dishes, divided  
into two delicious starters and  
one lovely main course.



**435 KR**  
per person



**685 KR**  
with guide de  
pétanque

## LE BOULE BRUNCH

Every SATURDAY and SUNDAY  
kl 10.30-15.00

Gather friends and family, relax  
and let us serve our French brunch  
dishes at the table. Finish in  
style with patisseries and  
other goodies.

295 kr brunch only **395 KR**  
145 kr children 6-13 y/o with 90 min  
0 kr children under 6 pétanque