

#18 MENU DU RÅDHUSET

ENTRÉES

HUÎTRES

Ostron, Fine de Claire 30 kr/st

PLAT DE PETIT (veg/kött)

Franska ostar med charkuterier eller säsongens vegetariska delikatesser 275 kr

SOUPE TOPINAMBOUR (veg)

Krämig jordärtskockssoppa med Crémant och krasseolja 105 kr

MOULES MARINIÈRE (½)

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, persilja och vitlök 115 kr

Med pommes sautées 160 kr

MAINS

PLAT DU JOUR

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

BOUILLABAISSE

Sydfransk fiskgryta med blåmusslor, räkor, aioli och krutonger 235 kr

MOULES MARINIÈRE

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, persilja och vitlök 160 kr

Med pommes sautées 205 kr

LÉGUMES ROYALE (veg)

Smörstekt kungsmussling med böncrème, friterade kikärter, örtolja, aioli och rotfruktsgratäng med tryffel 205 kr

CANARD BEURRE BRUNI

Stekt ankbröst med smörad brysselkål och rotfruktsgratäng med tryffel 230 kr

STEAK SAUTÉES

Ryggbiff med rostad tomat, fänkålspicklad lök och sauce bearnaise. Med pommes sautées... 315 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj 95 kr

FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant i blodapelsincurd med sorbet och hasselnötspralin 105 kr

BOULES DE GLACE (vegan)

Två kulor sorbet eller glass 65 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

Två små chokladtryfflar med rostade hasselnötter 30 kr

LA GRANDE FINALE

Den franska drömtrippeln: Crème Brûlée, Truffe au Chocolat och Fondant au Chocolat.. 145 kr

HALVA PRISET PÅ MAT FÖR BARN T.O.M 13 ÅR

BOULEBAR .SE

#18 MENU DU RÅDHUSET

ENTRÉES

HUÎTRES

Oyster, Fine de Claire 30 kr/st

PLAT DE PETIT (veg/meat)

French cheese with charcuteries or seasonal vegetarian delicacies 275 kr

SOUPE TOPINAMBOUR (veg)

Creamy artichoke soup with Crémant and cress oil 105 kr

MOULES MARINIÈRE (½)

Mussels cooked in white wine, cream, parsley and garlic 115 kr

With pommes sautées 160 kr

MAINS

PLAT DU JOUR

Our daily special with a French twist, ask us about today's special 155 kr

BOUILLABAISSSE

Southern French fish stew with mussels, shrimp, aioli and croutons 235 kr

MOULES MARINIÈRE

Mussels cooked in white wine, cream, parsley and garlic 160 kr

With pommes sautées 205 kr

LÉGUMES ROYALE (veg)

Butter-fried king oyster with bean crème, fried chickpeas, herb oil, aioli and root vegetable gratin with truffle 205 kr

CANARD BEURRE BRUNI

Fried duck breast with buttered Brussels sprouts and root vegetable gratin with truffle 230 kr

STEAK SAUTÉES

Steak with roasted tomato, fennel pickled onion and sauce bearnaise. With french fries 315 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Classic with vanilla 95 kr

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolate fondant with blood orange curd, sorbet and hazelnut praline 105 kr

BOULES DE GLACE (vegan)

Two scoops of sorbet or ice cream 65 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

Two small chocolate truffles with roasted hazelnuts 30 kr

LA GRANDE FINALE

The French dream triple: Crème Brûlée, Truffe au Chocolat and Fondant au Chocolat 145 kr

HALF PRICE ON FOOD FOR KIDS UP TO 13 Y/O.

BOULEBAR.SE