



LES DRINKS & COCKTAILS



ANGELIQUE PAPON

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



RIGIDE AMÈR

Cognac, Bénédictine, apelsinzest..... 130 kr



L'ANANAS JAUNE

Whiskey, calvados, ananas, kanel..... 130 kr



FLEUR DE VANILLE

Pommeau, Chablis, vanilj, tonic..... 130 kr



ZOO FRANÇAISE

Pampelle, vodka, citron, passionsfrukt..... 130 kr



RHUBARB AÎNÉ (non-alc)

Rabarber, lime, druvor, fläder..... 65 kr

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

BOEUF TARTARE

Råbiff med cognac, gravad äggula och dragonmajonnäs..... 130 kr
Med pommes frites..... 175 kr

MOULES PROVENÇALE

Blåmusslor med kronärtskocka och tomat, gratinerade i citron, 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



BARNMENY

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

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 frites..... 205 kr

BOEUF TARTARE

Råbiff med cognac, gravad äggula och dragonmajonnäs. Med pommes frites.. 235 kr

PARISARE (veg/kött)

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

LÉGUMES ROYALE (veg)

Smörstekt kungsmussling med böncreme, 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 FRITES

Ryggbiff med rostad tomat, fänkålspicklad lök och sauce bearnaise. Serveras med pommes frites..... 315 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj 95 kr

FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant i blodapelsincurd med sorbet och hasselnötspralin 105 kr

PAMPLEMOUSSE MARINÉ

Limesorbet med marinerad grapefrukt och pistagepralin 105 kr

BOULES DE GLACE (vegan)

Två kulor sorbet eller glass..... 65 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

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

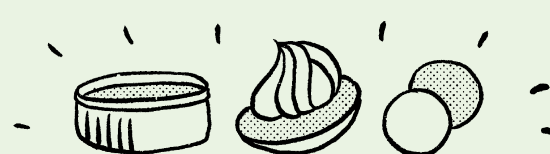
- LES TRIPLETTES -

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, Truffe au Chocolat, och Fondant au Chocolat 145 kr



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 tillbaka 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 DRINKS & COCKTAILS



ANGELIQUE PAPON

Gin, St. Germain, lime, cucumber 130 kr



RIGIDE AMÈR

Cognac, Bénédictine, orange zest 130 kr



L'ANANAS JAUNE

Whiskey, calvados, pineapple, cinnamon 130 kr



FLEUR DE VANILLE

Pommeau, Chablis, vanilla, tonic 130 kr



ZOO FRANÇAISE

Pampelle, vodka, lemon, passion fruit 130 kr



RHUBARB AÎNÉ (non-alc)

Rhubarb, lime, grapes, elderflower 65 kr

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

BOEUF TARTARE

Steak tartare with cognac, pickled egg yolk and tarragon mayonnaise... 130 kr
With french fries 175 kr

MOULES PROVENÇALE

Mussels with artichoke and tomato, grated with lemon, 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



PLAT DU JOUR

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

BOUILLABAISSE

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

MOULES MARINIÈRE

Mussels cooked with white wine, cream, parsley and garlic 160 kr
with french fries 205 kr

BOEUF TARTARE

Steak tartare with cognac, pickled egg yolk and tarragon mayonnaise.
With french fries 235 kr

PARISIAN (veg/meat)

Pea patty or minced beef patty on levain bread with caramelized onion, fried egg and french fries 195 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 FRITES

Steak with roasted tomato, fennel pickled onion and sauce bearnaise. Served 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

PAMPLEMOUSSE MARINÉ

Lime sorbet with marinated grapefruit and pistachio 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

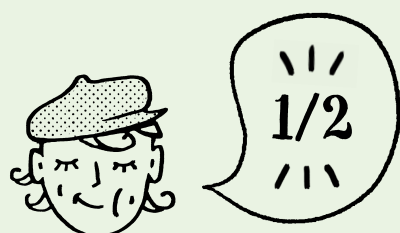
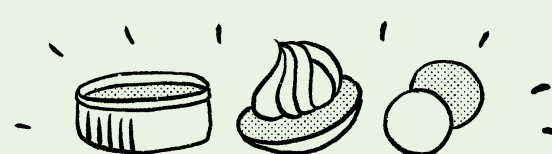
- LES TRIPLETTES -

LES FROMAGES

Our selected French cheeses, always seasonal one 55 kr/three 150 kr

LA GRANDE FINALE

The French dream triple:
Crème Brûlée, Truffe au Chocolat and Fondant au Chocolat 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
145 kr children 6-13 y/o
0 kr children under 6

395 KR
with 90 min
pétanque