

# MENU TROIS PLATS

En trerättermeny med våra franska favoriträtter.  
Välj mellan vegetariskt eller kött.

## VEG

### SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med  
Crémant och krasseolja.

### LÉGUMES ROYALE

Smörstekt kungsmussling med böncrème,  
friterade kikärter, aioli  
och rotfruktsgratäng med tryffel.

### FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant i blodapelsincurd med  
sorbet och hasselnötspralin.

## KÖTT

### SOUPE TOPINAMBOUR

Krämig jordärtskockssoppa med  
Crémant och krasseolja.

### CANARD BEURRE BRUNI

Stekt ankbröst med smörad  
brysselkål och rotfruktsgratäng  
med tryffel.

### FONDANT AU CHOCOLAT

Chokladfondant i blodapelsincurd med  
sorbet och hasselnötspralin.

**435** KR / PERSON

389 kr ex. moms.

## FRANSKA TILLVAL

### CHAMPAGNE

LAURENT-PERRIER BRUT

**130** KR / DRYCK

104 kr ex. moms.

### OSTRON

DAGENS

**30** KR / ST

27 kr ex. moms.

Är du allergisk,  
fråga oss om innehållet  
i våra rätter.

# BOULEBAR

Boka online på [www.boulebar.se](http://www.boulebar.se) eller ring 010-162 92 00.