

MENU NOËL

Vårt franska julbord med en middag i fyra serveringar.

VEG

TERRINE DE LUXE

Sötsyrlig terrine med pepparrotscrème och tångkaviar.

LÉGUMES ROYALE

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

FRANSKA OSTAR

Brie de Meaux, lagrad Comté och Roquefort.

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj.

KÖTT

ROULEAU DE LUXE

Örtrimmad lax med hummer och pepparrotscrème.

CANARD BEURRE BRUNI

Stekt ankbröst med smörad brysselkål och rotfruktsgratäng med tryffel.

FRANSKA OSTAR

Brie de Meaux, lagrad Comté och Roquefort.

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj.

595 KR / PERSON

532 kr utan moms.

Passa på att köpa till julklapp

PRESENTKORT

BRUNCH, AW ELLER MIDDAG. MED BOULE SÅKLART.

395 KR / KORT INK. MOMS

Eller valfritt belopp.

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

BOULEBAR

Boka online på www.boulebar.se eller ring 010-162 92 00.