

# LES APERITIFS

## FRANSKA SMÅRÄTTER

PLAT DE APERITIF .....	345 KR
<i>Apéritif dînatoire är en middag med franska smårätter. Vi har valt ut våra favoriter. Perfekt att dela.</i>	
TOUR DE FRANCE.....	295 KR
<i>Ost och chark från våra franska favoritregioner. Serveras med picklat, smör och levainbröd. Perfekt att dela.</i>	
GRAND AIOLI VEG .....	185 KR
<i>Säsongens grönsaker, picklat och bröd som doppas i aioli och gräslökskrème. Perfekt att dela.</i>	
HUÎTRE .....	30 KR
<i>Ostron, mignonette och citron. 6 st/160 kr.</i>	
SALADE DE MELON VEG .....	115 KR
<i>Melon, gurka, mynta och fårost.</i>	
VENTRÈCHE.....	125 KR
<i>Kryddat, lufttorkat fläsk med aprikosvinaigrette, färsk pistage och riven fårost.</i>	
PAIN BASQUE VEG .....	135 KR
<i>Stekt levainbröd toppad med tomat, grön paprika, salladslök, kapris, grön chili och Comté.</i>	
MERGUEZ .....	110 KR
<i>Lammkorv stekt med lök, oliver och levain, serveras med harissamajonnäs.</i>	
SAUCISSE PROVENÇALE.....	90 KR
<i>Lufttorkad fläskkorv med provençalska kryddor.</i>	
ARTICHAUT VEG.....	90 KR
<i>Friterad kronärtskocka, ärthummus, citron, bröd och mynta.</i>	
LEVAIN D'ANCHOIS.....	125 KR
<i>Ansjovis, Baratte du Crémier, picklad silverlök och levain.</i>	
CROQUETTES VEG .....	95 KR
<i>Fyllda med karamelliserad lök och Comté, serveras med gräslökskrème.</i>	
CHARCUTERIE .....	75 KR
<i>Lufttorkad skinka.</i>	
TARTE FLAMBÉE VEG .....	115 KR
<i>Tre små pizzor, toppade med tomattapenade, karamelliserad lök, ruccola och tryffelmajonnäs.</i>	
MADAME CANARD.....	125 KR
<i>Stekt levainbröd, lättrökt ankbröst, dijonnaise, surkål och Comté.</i>	
ROQUEFORT.....	60 KR
<i>Opastöriserad fårost från Sydfrankrike.</i>	
POMMES FRITES .....	55 KR
<i>Krispiga, salta och serveras med aioli.</i>	
OLIVER/CHIPS/MANDLAR.....	55 KR
<i>Marinerade oliver/Tryffelchips/Marconamandlar.</i>	

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE.....	95 KR
<i>Klassisk vanilj och krispig karamell.</i>	
POT DE FRAISE.....	125 KR
<i>Vit chokladganache, färska jordgubbar, rostad pistage, krossad maräng och brynt smör.</i>	
BRILLAT SAVARIN.....	75 KR
<i>Ost gjord på komjolk, gräddig och len.</i>	
PRALINÉ .....	35 KR
<i>Boulebars mintfyllda chokladpralin.</i>	

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.  
Med reservation för ändringar.

# LES APERITIFS

## FRENCH SMALL DISHES

PLAT DE APERITIF .....	345 KR
<i>Apéritif dînatoire is a dinner with French small dishes. Our selected favorites. Perfect for sharing.</i>	
TOUR DE FRANCE.....	295 KR
<i>Cheese and charcuterie from our favorite French regions. Served with gherkins, butter and levain. Perfect for sharing.</i>	
GRAND AIOLI VEG .....	185 KR
<i>Seasonal vegetables, pickles and bread dipped in aioli and chive cream. Perfect for sharing.</i>	
HUÎTRE .....	30 KR
<i>Oysters, mignonette and lemon. 6 pcs/160 kr.</i>	
SALADE DE MELON VEG .....	115 KR
<i>Melon, cucumber, mint and sheep cheese.</i>	
VENTRÈCHE.....	125 KR
<i>Dry-cured pork with apricot vinaigrette, fresh pistachios and grated sheep cheese.</i>	
PAIN BASQUE VEG .....	135 KR
<i>Fried levain bread topped with tomato, green pepper, shallots, capers, green chili and Comté.</i>	
MERGUEZ .....	110 KR
<i>Lamb sausage fried with onions, olives and levain, served with harissa mayonnaise.</i>	
SAUCISSE PROVENÇALE.....	90 KR
<i>Dry-cured sausage with spices from Provence.</i>	
ARTICHAUT VEG.....	90 KR
<i>Fried artichoke, pea hummus, lemon, bread and mint.</i>	
LEVAIN D'ANCHOIS.....	125 KR
<i>Anchovies, Baratte du Crémier, sweet onions and levain.</i>	
CROQUETTES VEG .....	95 KR
<i>Filled with caramelized onions and Comté, served with chive crème.</i>	
CHARCUTERIE .....	75 KR
<i>Dry-cured ham.</i>	
TARTE FLAMBÉE VEG .....	115 KR
<i>Three small pizzas, topped with tomato tapenade, caramelized onions, arugula and truffle mayonnaise.</i>	
MADAME CANARD.....	125 KR
<i>Fried levain bread, lightly smoked duck breast, dijonnaise, sauerkraut and Comté.</i>	
ROQUEFORT.....	60 KR
<i>Unpasteurized sheep cheese from the South of France.</i>	
FRENCH FRIES.....	55 KR
<i>Crispy, salty and served with aioli.</i>	
OLIVES/CHIPS/ALMONDS .....	55 KR
<i>Marinated olives/Truffle chips/Marcona almonds.</i>	

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE.....	95 KR
<i>Classic vanilla.</i>	
POT DE FRAISE.....	125 KR
<i>White chocolate ganache, fresh strawberries, roasted pistachios, crushed meringue and browned butter.</i>	
BRILLAT SAVARIN.....	75 KR
<i>Cheese from cow's milk, creamy and smooth.</i>	
PRALINÉ .....	35 KR
<i>Boulebar's mint-filled chocolate praline.</i>	

*If you have any allergies, please ask us for information about our ingredients.*

*Subject to change.*