

BOULE NOËL

VEG

FIGUES ET BETTERAVES

Grillade fikon och rostade rödbetor. Serveras med frissé, hasselnötter och brynt smörvinägrett.

CHOU POINTU

Rostad spetskål och friterad getost med kryddig morotskräm, ostronskivling och picklad pumpa.

FRANSKA OSTAR

Ko, get och fårost från våra franska favoritregioner. Serveras med en fikon- och nötkaka.

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj och krispig karamell.

ICKE-VEG

CARPACCIO DE CANARD

Tunt skuren lättrökt anka. Med svampduxell, comté, picklad schalottenlök, dijonnajonnäs, gräslök och krutonger.

TOURNEDO FLAMBÉ

Cognacsflamberad oxfilé med grönpepparsås, haricots verts och pommes Anna.

FRANSKA OSTAR

Ko, get och fårost från våra franska favoritregioner. Serveras med en fikon- och nötkaka.

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj och krispig karamell.

895 KR / PERSON

INKLUSIVE BOULESPEL MED GUIDE

812 kr ex moms.

Med reservation för ändringar.

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

BOULEBAR

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

BOULE NOËL

VEG

FIGES ET BETTERAVES

*Grilled figs and roasted beets.
Served with salad frieze, hazelnuts
and browned butter vinaigrette.*

CHOU POINTU

*Roasted pointed cabbage and fried goat
cheese with spicy carrot cream, oyster slices
and pickled pumpkin.*

FRENCH CHEESES

*Cow, goat and sheep cheese from our
favorite French regions. Served with
a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

Classic vanilla.

NON-VEG

CARPACCIO DE CANARD

*Thinly sliced lightly smoked duck with
mushroom duxell, Comté, pickled shallots,
Dijon mayonnaise, chives and croutons.*

TOURNEDO FLAMBÉ

*Cognac-flambéed beef fillet with
green pepper sauce, green beans and
pommes Anna.*

FRENCH CHEESES

*Cow, goat and sheep cheese from our
favorite French regions. Served with
a fig and nut cake.*

CRÈME BRÛLÉE

895 KR / PERSON
INCL. PÉTANQUE WITH A GUIDE

812 kr ex moms.

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.

BOULEBAR

Book online at www.boulebar.se or call 010-162 92 00.