



BOULEBAR



LES DRINKS & COCKTAILS

 **ANGELIQUE PAPON - DEN ELEGANTA**
Gin, fläder, gurka, citron, äpple .. 130 kr

 **LAMOUR ÉTERNEL - DEN AMORÖSA**
Pamplermousse rose, Lillet, vodka, lingon . 130 kr

 **FAZZINO FINESSE - DEN SNITSIGA**
Mörk rhum, körsbär, apelsin, lime .. 130 kr

 **SUCHAUD RIGID - DEN STIFFA**
Gin, Aperol, Amaro, Angostura orange . 130 kr

 **LACROIX PRÉCIS - DEN EXAKTA**
Chambord, vilda bär, bourbon, citron .. 130 kr

 **ALLEZ BOURRIAUD - DEN SÄKRA (non-alc)**
Vilda bär, tranbärsjuice, citron .. 65 kr

ENTREES

PLAT DE PETIT (veg/kött)
Perfekt att dela på. Säsongens vegetariska delikatesser eller charkuterier med tillbehör. Serveras med franska ostar.
265 KR

HUÎTRES
Ostron Fine de Clair med mignonette .. 30 kr/st

MOULES NORMANDIE
Blåmusslor kokta med äppelcider, grädde, persilja och vitlök 95 kr

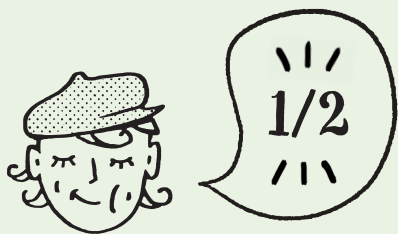
BIFF TARTAR
Råbiff med kapris, finhackad rödlök, cornichons, äggula och dijonsenap 95 kr

SOUPE AUX CHAMPIGNONS (veg)
Svampsoppa med stekt svamp och olja på karljohan-svamp 110 kr

- LES EXTRAS -

SALADE VERTE (veg)
Liten grönsallad med nobisdressing och rostade frön 55 kr

POMMES SAUTÉES med aioli..... 55 kr



BARNMENY

HALVA PRISET FÖR BARN PÅ MAT & BOULE
MINDRE PORTIONER MEN MINST LIKA MYCKET
BOULE. GÄLLER ALLA T.O.M. 15 ÅR.

LE MAINS

PLAT DE GRAND (veg/kött)
All vår kärlek till det franska köket nedkokat till tre delikata förrätter samt en härlig varmrätt. Serveras på fat att dela på. Varierar efter säsong. Minst 2 personer.
395 KR /person

PLAT DU JOUR
Dagens på klassiska franska recept. Magnifique!
Fråga vad som serveras just idag 145 kr

MOULES NORMANDIE
Blåmusslor kokta med äppelcider, grädde, persilja och vitlök 145 kr

POT DE POISSON
Sydfransk fiskgryta med lax, torsk och räkor. Serveras med krutonger, aioli och riven Comtè 210 kr

BIFF TARTAR
Råbiff med kapris, finhackad rödlök, cornichons, äggula och Dijonsenap 145 kr

LÉGUMES MAISON (veg)
Cocosbönor, Comtécrème, tryffelvinaigrette, glacerad schalottenlök och comtéflarn ... 155 kr

STEAK AU POIVRE VERTE
Ryggbiff med grönpepparsås, pommes sautées och liten sallad 265 kr

VEAU RÔTIE
Kalvrostbiff med pommes Boulangère, serveras med svamp och haricots verts 210 kr

FRIHET, GEMENSKAP & ett glas Pastis



POMMES BOULANGÈRE

POTATIS PÅ BAGARENS VIS: UNDERBART TUNNA POTATISSKIVOR SOM LÅNGSAMT BAKATS I HÖNSBULJONG TILLSAMMANS MED SMÖR, LÖK OCH EN TOUCH VITLÖK.



LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA TONKA 85 kr

BISCUITS AUX AMANDES
Mandelbiscuits med äpplesorbet och kannelsabayonne 85 kr

CHOCOLAT
Bakad chokladgâteau med caramel, kakaocrisp och hallonsorbet 85 kr

BOULES DE GLACE
Två kulor sorbet eller glass 55 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT
Två små chokladtryfflar 25 kr

LES FROMAGES
Johans utvalda ostar. Alltid franska och alltid efter säsong .. En ost 55 kr/ tre 150 kr



LA GRANDE FINALE

Den franska drömtrippeln: Crème Brulée, Biscuits aux Amandes och Truffles au Chocolat

145 KR



Voilà!

VISSTE DU ATT?
KLASSIKERN CRÈME BRÛLÉE
ÄR TYP SOM EN UPP OCH
NER-VÄND CRÈME CARAMEL.
DEN STORA SKILLNADEN ÄR
SOCKRETS PLACERING, PÅ
TOPPEN ISTÄLLET
FÖR BOTTEN.

LE BOULE BRUNCH

Varje LÖRDAG och SÖNDAG
kl 10.30-15

Samla familj och vänner, luta er tillbaks och låt de franska brunchrätterna serveras vid bordet. Avsluta sedan brunchen på franskt manér med pâtisseries och godsaker.

250 kr	bara brunch	350 KR
95 kr	barn 6-15 år	med 90 min
0 kr	barn tom 5 år	boule

OH LA LA LUNCH

VARJE FREDAG 11-15

STEAK BAVETTE

Flankstek med
pommes sautées &
sauce béarnaise

eller

LÉGUMES MAISON

Dagens vegetariska
med säsongens
grönsaker

SALADE VERTE

Grönsallad med nobisdressing & rostade frön

CAFÉ & TRUFFE AU CHOCOLAT

inkl. 30 min boule **125 KR**

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

Med reservation för ändringar.

BUBBLOR &
CHAMPAGNE

Baron Aimé, Crémant de Bourgogne Brut .105/570 kr
Laurent-Perrier, La Cuvée 125/730 kr
Champagne de Castellane Vintage 2007 ... 920 kr
Perrier Jouët, Belle Epoque 1400 kr
Grand Siècle Laurent-Perrier 2600 kr

VIN BLANC

Vin de Table, (vegan) 90/360 kr
L’ami des Crustacés Pinot Blanc 100/420 kr
La Page Blanc **ECO** 115/470 kr
Evidence Riesling G.Lorentz **ECO**, (vegan) 120/530 kr
Chablis, Domaine des Malandes, (vegan). 135/580 kr
La Terres Blanches Sancerre 145/620 kr
Arbois Savagnin-Sous Voile 690 kr
Reine Pédauque, Montagny 1:er Cru 840 kr
Meursault Ropiteau 960 kr

VIN ROSÉ

Vin de Table, (vegan) 95/395 kr
Chateau Vignelaure Rosé **ECO** 125/540 kr

VIN ROUGE

Vin de Table, (vegan) 90/360 kr
Corbières, Château la Boutignan **ECO** 105/440 kr
Côtes Du Rhône, Domaine de Cristia **ECO** 120/530 kr
Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne.... 130/560 kr
Chateau Vignelaure Rouge 145/645 kr
Châteauneuf-du-Pape, Bonpas 155/680 kr
Divinus Chateau Bonnet 720 kr
Saint-Joseph J-L Chave 780 kr
Savigny Les Beaunes 1:er Cru Les Serpentières . 820 kr
Chateau La Louvière Pessac Léognan 950 kr
Gevrey-Chambertin Jean-Claude Boisset . 1200 kr
Chateau Vignelaure Rouge, Magnum 1250 kr

LE SNACKS

Oliver 35 kr
Nötter 30 kr

DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON - *DEN ELEGANTA*
Gin, fläder, gurka, citron, äpple 130 kr

SUCHAUD RIGID - *DEN STIFFA*
Gin, Aperol, Amaro, Angostura orange 130 kr

LAMOUR ÉTERNEL - *DEN AMORÖSA*
Pamplemousse rose, Lillet, vodka, lingon 130 kr

LACROIX PRÉCIS - *DEN EXAKTA*
Chambord, vilda bär, bourbon, citron ... 130 kr

FAZZINO FINESSE - *DEN SNITSIGA*
Mörk rhum, körsbär, apelsin, lime 130 kr

ALLEZ BOURRIAUD - *DEN SÄKRA* (non-alc)
Vilda bär, tranbärsjuice, citron 65 kr



PASTIS

2 cl

Ricard 40 kr
Janot **BIO** 48 kr
Janot Blue 48 kr
Henri Bardouin 50 kr
Raimu 48 kr
Janot Tradition 48 kr

BOULE UTAN PASTIS ÄR SOM PARIS
UTAN EIFFELTORNET. OCH ENLIGT FRANSK
TRADITION BJUDER VINNAREN ALLTID PÅ
EN RUNDA EFTER MATCHEN.



C'est
Parfait

BIERE

BIÈRE PRESSION
Kronenbourg 1664, 36 cl 70 kr
1664 Blanc, 36 cl 75 kr
Grimbergen Blonde, 33 cl 75 kr
Picon Bière, 36 cl 85 kr

BIÈRE EN BOUTEILLE
Carlsbourg Hôf Ecologique, 33 cl **ECO** 50 kr
Kronenbourg 1664, 33 cl 70 kr
1664 Blanc, 33 cl 75 kr
1664 Blanc Fruits Rouges, 33 cl 70 kr
Celia Organic (Glutenfri), 33 cl 75 kr
Demory Paris IPA, 33 cl 95 kr
Grimbergen Double Ambrée, 33 cl 85 kr
Carlsberg, non-alc 33 cl **ECO** 45 kr
1664 Blanc, non-alc 25 cl 45 kr



VISSTE DU ATT?

1664 GRUNDADES DET FRANSKA
BRYGGERIET BRASSERIES KRONENBOURG,
OCH SOM EN HYLLNING TILL QUEEN
ELISABETH II:S KRÖNING 1952
LANSERADES JUST ÖLET 1664. SANTÉ.



CIDRE

Boulard Cidre de Normandie, flaska 33 cl 75 kr
La Cidraie, flaska, 33 cl 75 kr
Cidre Bouché **BIO**, 75 cl 255 kr
Cidre Cuvée Réserve, 75 cl 330 kr

TOUT LE RESTE

Vatten med bubblor 25/45 kr
Perrier 45 kr
Orangina apelsin / blodapelsin 35 kr
Pepsi / 7-UP 30 kr
Jus de Pommes, non-alc 50/170 kr
Fentimans Curiosity Cola 45 kr
Fentimans Lemonade Elderflower 45 kr
Fentimans Rose Lemonade 45 kr
Drakblod eller Ödlesnor – drink för de modiga 65 kr
Kaffe (Sélection Lilla Kafferosteriet) **ECO** . 30 kr
Te, vårt utvalda svarta och gröna te **ECO** . 30 kr

FRANSK JUICELÄSK I TVÅ SMAKER: APELSIN
OCH BLODAPELSIN. HAR DU FÖRRESEN TÄNKT
PÅ ATT FLASKAN PÅMINNER OM ETT BOULE-
KLOT? MEN SNÄLLA, KASTA DEN INTE.



LE BOULE

(DE PÉTANQUE)

LE BANA

Boka bana och samla vänner, kollegor eller
familj för sydfransk gemenskap på gruset.
90 minuter bana 150 kr/person

GUIDE DE PÉTANQUE

Våra guider tar er långt bort från plastkloten
och styr upp en turnering som får nerverna att
börja kittla. Guiden finns vid er sida hela
tiden. Vem som helst kan vinna!
90 minuter bana och guide 250 kr/person

LE DUEL

Utmana varandra i nerviga bouledueller. Spelet
leds av två guider och passar större grupper.
90 minuter bana och guider 350 kr/person

GUIDE PRIVÉ

En privatlektion med mästerskapstävlande guide.
90 minuter intensiv träning som garanterat tar
ditt boulespel till nya nivåer.
För 1-2 personer 1 250 kr

KLOTEN

Klotproducenter finns det många av. Våra
favoriter är franska kvalitetsmärket OBUT och
den thailändska rebellen FBT La Franc.

Startkit. Klotset, lille, putsduk, väska 895 kr
FBT La Franc Soft Black 950 kr
FBT La Franc Stainless Steel 1 095 kr
OBUT Match+ 1 650 kr
OBUT Soleil 1 850 kr
OBUT RCC 2 175 kr
OBUT ATX 3 000 kr

Köp med dig dina klot hem nu eller
beställ online på [BOULEBARSTORE.SE](#)

VÅRA BANOR

Vi har hämtat hem våra favoritbanor och grus
hit till vår egna sydfranska park.

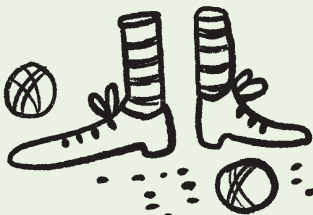
PARC BORELY Precis som i parken i Marseille
där världens största bouletävling avgörs. En bana
med mycket rull.

GRENOBLE Replika av VM-banorna i Grenoble
2004. En mental och teknisk utmaning med lite
större stenar.

RIANS Enligt banorna i den franska byn där
gruset är hårt men rättvist.

SNYGGA FUSK!

EFTERSOM BOULE ALLTID ÄR PÅ
OBLODIGT ALLVAR BJUSSAR VI PÅ
ETT KLASSISKT SNYGG-FUSK.



SKOTRICKET

SKAFFA TVÅ OLIKA STORLEKAR PÅ SAMMA
SKOMODELL. NÄR AVSTÅNDET MELLAN TVÅ
KLOT SKA MÄTAS, ANVÄNDER DU SKILLNADEN
I LÅNGD TILL DIN EGEN FÖRDEL!