



## CHAMPAGNE & CRÉMANT

### CHAMPAGNE

Laurent-Perrier,  
La Cuvée..... 125/730 kr

### CRÉMANT

Baron Aimé, Crémant de  
Bourgogne Brut... 105/570 kr



## OSTRON

### HUÎTRES - FINES DE CLAIR

med  
Mignonette

30 KR  
/ostron



## LES COCKTAILS

### ANGELIQUE PAPON

Gin, fläder, gurka, citron, äpple

### SUCHAUD RIGID

Cognac, Cointreau, citron, Champagne

### LAMOUR ÉTERNEL

Campari, vanilj, hallon, citron



130 KR

## ENTREES

### PLAT DE PETIT

(veg/kött)

Perfekt att dela på. Säsongens vegetariska delikatesser eller charkuterier med franska ostar och tillbehör.

265 KR

### HUÎTRES

Ostron Fines de Clair med mignonette . 30 kr/st

### MOULES MARINIÈRE

Blåmusslor kokta med vitt vin, grädde,  
persilja och vitlök ..... 95 kr  
med pommes frites ..... 150 kr

### TARTAR

Kalvtartar med tryffelnobis, friterad  
schalottenlök, kapris och sojagelé ..... 95 kr  
med pommes frites ..... 150 kr

### SOUPE TOPINAMBOUR (veg)

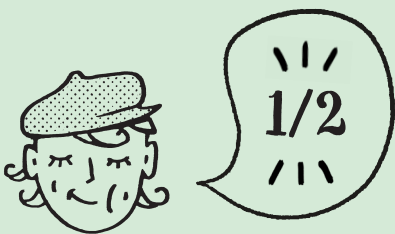
Jordärtskocksoppa med tryffelvinaigrette  
och gräslök ..... 110 kr

## - LES EXTRAS -

### SALADE VERTE (veg)

Liten grönsallad med nobisdressing  
och rostade frön ..... 55 kr

POMMES FRITES 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.  
Vi serverar soppa följt av en förrätt och  
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.  
Fråga vad som serveras just idag ..... 145 kr

### MOULES MARINIÈRE

Blåmusslor kokta med vitt vin, grädde,  
persilja och vitlök ..... 150 kr  
med pommes frites ..... 205 kr

### POISSON AU FOUR

Dagens fisk, serverad med druvmust, brynt smör,  
spenat och kryddbakad blomkål ..... 215 kr

### PARISARE (veg/kött)

Kikärtsbiff eller mald högrev på smörstekt  
levain med karamelliserad lök, stekt ägg  
och pommes frites ..... 195 kr

### TARTAR

Kalvtartar med tryffelnobis, friterad schalotten-  
lök, kapris och sojagelé ..... 150 kr  
med pommes frites ..... 205 kr

### LÉGUMES MAISON (vegan)

Friterad panisse, belugalinser, grönkål,  
ingefära och apelsin ..... 155 kr

### ENTRECÔTE DE VEAU

Kalventrecôte med rostade rotsaker, sky,  
krispig kålsallad och syrad lök ..... 225 kr

### STEAK AU POIVRE VERTE

Fransk hängmörad ryggbiff med grönpepparsås,  
pommes frites och liten sallad ..... 275 kr

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Klassisk vanilj ..... 85 kr

### ANANAS EXOTIQUE

Karamelliserad ananas, mangosorbet,  
havrekrisp samt jus exotique ..... 95 kr

### CRÈME AUX CHOCOLAT (vegan)

Chokladcrème med kokossorbet samt  
rostad kokos ..... 85 kr

### BOULES DE GLACE

Två kulor sorbet eller glass ..... 55 kr

### TRUFFES AU CHOCOLAT

Två små chokladtryfflar ..... 25 kr

MADELEINEKAKOR Tre franska små kakor . 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 Brûlée,  
Madeleinekakor och  
Crème aux Chocolat. 145 KR



**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 WEEKEND À BOULEBAR

### OH LA LA LUNCH

VARJE FREDAG 11-15

#### STEAK BAVETTE

Flankstek med  
pommes frites &  
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

## LE BOULE BRUNCH

Varje LÖRDAG och SÖNDAG  
kl 10.30-15.00

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  
95 kr barn 6-15 år  
0 kr barn tom 5 år

350 KR  
med 90 min  
boule

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

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

## LES COCKTAILS

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

**SUCHAUD RIGID - DEN STIFFA**  
Cognac, Cointreau, citron, Champagne .... 130 kr

**LAMOUR ÉTERNEL - DEN AMORÖSA**  
Campari, vanilj, hallon, citron ..... 130 kr

**LACROIX PRÉCIS - DEN EXAKTA**  
Cognac, falernum, citron, Ricard ..... 130 kr

**FAZZINO FINESSE - DEN SNITSIGA**  
Calvados, Rinquiquin, citron, Amargo Chunchu. 130 kr

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

## FRANSKA SHÔTS

65 KR

**HOT MADAGASQUE**  
kaffe, grädde, vaniljlikör

**LE BISOU**  
mint

**PAMPLEMOUSSE**  
vodka, lime, grapefrukt

**HÁPPY PAPON**  
gin, fläder, citron, gurka

NON-ALC SHÔT 45 KR

## PASTIS



2 cl

Ricard ..... 40 kr  
Casanis ..... 48 kr  
Janot **BIO** ..... 48 kr  
Janot Blue ..... 48 kr  
Henri Bardouin .. 50 kr

ENLIGT FRANSK TRADITION BJUDER VINNAREN ALLTID PÅ EN RUNDA PASTIS EFTER MATCHEN.



C'est Parfait

## BIÈRE

**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 Hof 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 1661. 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  
Jus de Pommes Pétillant ..... 50/170 kr  
Jus de Pommes jordgubb / ros ..... 45 kr  
Alain Milliat rabarber / passionsfrukt .. 55/95 kr  
Fentimans Curiosity Cola ..... 45 kr  
Fentimans Lemonade Elderflower ..... 45 kr  
Fentimans Rose Lemonade ..... 45 kr  
Pepsi / 7-UP ..... 30 kr  
Kaffe (Sélection Lilla Kafferosteriet) **ECO** . 30 kr  
Te, vårt utvalda svarta och gröna te **ECO** . 30 kr

## ORANGINA

FRANSK JUICELÄSK I TVÅ SMAKER: APELSIN OCH BLODAPELSIN. HAR DU FÖRRETTEN 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](http://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!