

## LES DRINKS & COCKTAILS

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

**MARCO FOYOT**  
Gin, hallon, citron, pastis ..... 130 kr

**CAROLINE BOURRIAUD**  
Lillet rosé, persika, grapefrukt .. 130 kr

**PASSO PAMPELLE**  
Pampelle, crémant, limesoda ..... 130 kr

**DYLAN ROCHER**  
Rom, rabarber, lime, mynta ..... 130 kr

**CINDY PEYROT (non-alc)**  
Orgeat, roslemonad, citron, tranbär .... 65 kr

## ENTREES

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

**SOUPE FROIDE DE TOMATES (vegan)**  
Fransk gazpacho med tomatsorbet & basilika .. 95 kr

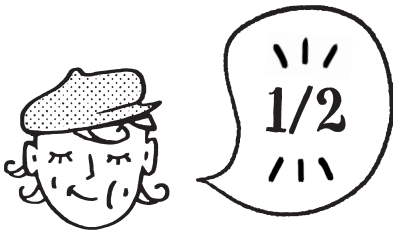
**ESCABECHE**  
Marinerade räkor och musslor med rökt paprika, rädisor, gurka, fänkål och krutonger .... 110 kr

**MOULES MARINIÈRE (1/2)**  
Blåmusslor kokta med vitt vin, grädde, persilja och vitlök ..... 95 kr  
med pommes frites ..... 140 kr

### - LES EXTRAS -

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

**POMMES FRITES** med aioli ..... 45 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 DU JOUR**  
Dagens på klassiska franska recept.  
Fråga vad som serveras just idag ..... 155 kr

**SALADE DE CREVETTES**  
Trädgårdsallad med räkor, bakat ägg, broccoli, bönor, färskpotatis samt nobisdressing .... 195 kr

**MOULES MARINIÈRE**  
Blåmusslor kokta med vitt vin, grädde, persilja och vitlök ..... 150 kr  
med pommes frites ..... 195 kr

**PARISARE (veg/kött)**  
Kikärtsbiff eller mald högrev på smörstekt levain med karamelliserad lök, stekt ägg och pommes frites ..... 195 kr

**LÉGUMES MAISON (vegan)**  
Frikassé av broccoli, sparris, umamimajonnäs samt friterad schalottenlök och kikärter. 155 kr

**SUPREME DE POULET**  
Majskycklingbröst, bönragu, ingefärssås och rostad färskpotatis med tapenade ..... 210 kr

**STEAK FRITES**  
Ryggbiff med bearnaisesmör, pommes frites och liten tomatsallad ..... 275 kr

**PLAT DE GRAND (veg/icke-veg)**  
All vår kärlek till det franska köket.  
Serveras på fat att dela på.

**VEG**  
Fransk gazpacho. Ratatouille med bergamottoghurt. Romansallad med riven Comté och örter. Frikassé av broccoli, sparris, umamimajonnäs samt friterad schalottenlök och kikärter.

**ICKE-VEG**  
Fransk gazpacho med anchoiade. Escabeche med skaldjur. Romansallad med nobisdressing, riven Comté och örter. Majskycklingbröst, bönragu, ingefärssås och rostad färskpotatis med tapenade.

Minst 2 personer ..... 395 kr/person

## LES DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE** Smaksatt med lavendel ..... 85 kr

**COMPOTE DE FRAISE & RHUBARBE**  
Kompott av jordgubbar & rabarber med vit chokladmousse och rostad choklad .... 95 kr

**PEACH MELBA (vegan)**  
Inkokt vit persika med persikosorbet, färska hallon och maräng ..... 95 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**  
Crème Brûlée, Truffes au chocolat och Compote de fraise & rhubarbe ..... 145 kr



**OH LA LA LUNCH**  
VARJE FREDAG 11-15

**STEAK BAVETTE** eller **LÉGUMES MAISON**  
Flankstek med pommes frites & sauce béarnaise + 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 **350 KR**  
95 kr barn 6-15 år med 90 min  
0 kr barn tom 5 år boule

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

Pierre Olivier Rosé Prestige Brut **ECO** .105/570 kr  
 Baron Aimé, Crémant de Bourgogne Brut.. 110/610 kr  
 Laurent-Perrier, La Cuvée ..... 125/730 kr  
 Champagne de Castellane Vintage 2007 ... 920 kr  
 Perrier Jouët, Belle Epoque 2011 ..... 1600 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  
 Sancerre, La Terres Blanches ..... 145/620 kr  
 Les Clos Perdus "L'Annee Blanc" ..... 680 kr  
 Bourgogne Aligoté, Francois Carillon ... 780 kr  
 Puligny-Montrachet, 1er Cru "Les Folatières" 1200 kr  
 Magnum, Chablis, Domaine des Malandes, (vegan) 1100 kr

## VIN ROSÉ

Vin de Table, (vegan) ..... 95/395 kr  
 La Petite Perrière, Pinot Noir Rosé (vegan) 110/460 kr  
 Chateau Vignelaure Rosé **ECO** ..... 125/540 kr  
 Le Page Rosé **ECO**, Magnum ..... 980 kr  
 Chateau Vignelaure Rosé, **ECO**, 3 Liter . 1900 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 de Barbe Blanche, Bourdeaux 145/645 kr  
 Chateau Vignelaure Rouge ..... 155/680 kr  
 Morgon, Côte du Py, Louis-Claude Desvignes 740 kr  
 Minervois "Les Fontanilles"..... 800 kr  
 Savigny Les Beaunes 1:er Cru Les Serpentières . 960 kr  
 Chateau Vignelaure Rouge, Magnum ..... 1250 kr

## LE SNACKS

Oliver ..... 35 kr  
 Nötter ..... 30 kr

## LES DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON  
 Gin, fläder, gurka, citron, äpple ..... 130 kr

MARCO FOYOT  
 Gin, hallon, citron, pastis ..... 130 kr

CAROLINE BOURRIAUD  
 Lillet rosé, persika, grapefrukt ..... 130 kr

PASSO PAMPILLE  
 Pampelle, crémant, limesoda ..... 130 kr

DYLAN ROCHER  
 Rom, rabarber, lime, mynta ..... 130 kr

CINDY PEYROT (non-alc)  
 Orgeat, roslemonad, citron, tranbär ..... 65 kr


## FRANSKA SHÔTS

HOT MADAGASQUE  
 Kaffe, grädde, vaniljlikör ..... 65 kr

HÁPPY PAPON  
 Gin, fläder, citron, gurka ..... 65 kr


LE BISOU  
 Mintkyssen ..... 65 kr

### PASTIS

	Ricard ..... 40 kr
	Casanis ..... 48 kr
	Janot <b>BIO</b> ..... 48 kr
	Janot Blue ..... 48 kr
	Henri Bardouin .. 50 kr

2 cl

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



C'est Parfait

## BIÈRE

BIÈRE PRESSION (fat)  
**Kronenbourg 1664**, 36 cl ..... 70 kr  
 1664 Blanc, 36 cl ..... 75 kr  
 Carlsberg Hof, 40 cl **ECO** ..... 55 kr  
 Grimbergen Blonde, 33 cl ..... 85 kr  
 Picon Bière, 36 cl ..... 85 kr

BIÈRE EN BOUTEILLE (flaska)  
 Kronenbourg 1664, 33 cl ..... 70 kr  
 1664 Blanc, 33 cl ..... 75 kr  
 Carlsberg Hof, 33 cl **ECO** ..... 50 kr  
 Celia Organic (Glutenfri), 33 cl ..... 75 kr  
 Demory Paris IPA, 33 cl ..... 95 kr  
 Grimbergen Double Ambrée, 33 cl ..... 90 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

La Cidraie, flaska, 33 cl ..... 75 kr  
 Boulard Cidre de Normandie **BIO**, flaska 33 cl 80 kr  
 Cidre Bouché **BIO**, 75 cl ..... 255 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 SNALLA, 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.

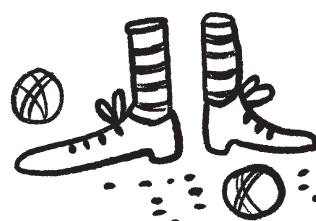
**PARC BORELY** Precis som i parken i Marseille där världens största bouletävling avgörs. En bana med mycket rull.

**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!