



BOULEBAR



LES DRINKS & COCKTAILS



ANGELIQUE PAPON

Gin, fläder, gurka, citron,
äpple 130 kr



COUPETTE VIOLET

Byrrh, vodka, viol,
citron 130 kr



LILLET PAMPELLE

Rom, Pampelle,
Lillet rouge 130 kr



COINTREAU ÀLLO!

Cointreau, Chartreuse,
morot, ingefära, citron 130 kr



POIRE MÛMS

Cognac, päron, pastis,
citron, kardemumma 130 kr



LA FRAMBOISE (non-alc)

Tranbär, hallon,
blåbär, citron 65 kr

ENTREES

HUÎTRES

Ostron, fines de clair 30 kr/st

PLAT DE PETIT (kött/veg)

Franska ostar med charkuterier eller
säsongens vegetariska delikatesser 265 kr

SOUPE CRÈME (veg)

Brynt löksoppa med lökvinaigrette, Comté crème,
gräslök och krutonger 95 kr

TARTAR RÖDBETIQUE (vegan)

Rödbetor, pepparrot, cornichon, Dijonsenap,
kapis och rödlök 95 kr

MOULES MARINIÈRE (1/2)

Blåmusslor kokta med vitt vin, grädde,
persilja och vitlök 105 kr

- LES EXTRAS -

SALADE VERTE (veg)

Liten grönsallad med nobisdressing
och rostade frön 55 kr

POMMES SAUTÉES med aioli 55 kr

LE MAINS

PLAT DU JOUR

Dagens på franska recept.
Fråga vad som serveras just idag 155 kr

BOUILLABAISSÉ

Klassisk fiskgryta med musslor och räkor,
serveras med krutonger och aioli 215 kr

MOULES MARINIÈRE

Blåmusslor kokta med vitt vin,
grädde, persilja och vitlök 160 kr

SOCCA PÔRJEU (vegan)

Provencalsk kikärtspannkaka
med sotad purjolök, quinoa,
hummus och svartrot 155 kr

CANARD À L'ORANGE

Stekt ankbröst med
smörad spetskål och apelsinsås.
Serveras med pommes Anna 230 kr

STEAK SAUTÉES

Svensk ryggbiff med
haricots vertes och rostat vitlökssmör.
Med pommes sautées 275 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Klassisk med vanilj 85 kr

CAKE AU BANANE

Banankaka, dulce de leche, vaniljglass,
passionsfrukt 95 kr

GANACHE AU CHOCOLAT (vegan)

Chokladcrème och yoghurtsorbet
med lavendel 95 kr

BOULES DE GLACE

Två kulor sorbet eller glass 55 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

Två små chokladtryfflar 25 kr

LES FROMAGES

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

LA GRANDE FINALE

Crème brûlée, Truffes au chocolat och
Cake au banane 145 kr



VEG

SOUPE CRÈME

Brynt löksoppa med lökvinaigrette,
Comté crème, gräslök och krutonger.

OEUF ROYAL

Royaliskt ägg med svampsauté.
Toppat med potatiskrisp och dragon.

SOCCA PÔRJEU

Provencalsk kikärtspannkaka med sotad
purjolök, quinoa, hummus och svartrot.

PLAT DE GRAND



ALL VÅR KÄRLEK
TILL DET FRANSKA KÖKET.
UPPDELAT I TRE SERVERINGAR
MED RÅVAROR I SÄSONG.



395 KR

/ person

KÖTT

SOUPE CRÈME

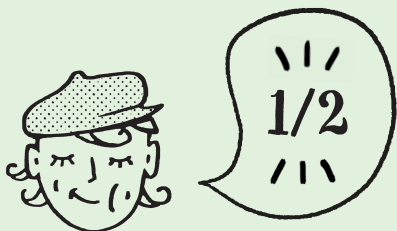
Brynt löksoppa med lökvinaigrette,
Comté crème, gräslök och krutonger.

OEUF ROYAL

Royaliskt ägg med svampsauté.
Toppat med potatiskrisp och dragon.

CANARD À L'ORANGE

Stekt ankbröst, smörad spetskål,
apelsinsås med pommes Anna.



BARNMENY

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

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**

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

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.

Med reservation för ändringar.



CHAMPAGNE
& CRÉMANT

Baron Aimé, Crémant de Bourgogne Brut ..105/570 kr
Laurent-Perrier, La Cuvée 125/730 kr
Champagne de Castellane Vintage 2012 ... 920 kr
Perrier Jouët, Belle Epoque 1680 kr

VIN BLANC

Vin de Table, (vegan) 90/370 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
Les Clos Perdus L’Année Blanc “Nature” 145/620 kr
Sancerre, La Terres Blanches 680 kr
Bourgogne Aligoté, Francois Carillon ... 760 kr
Lune d’Argent, Clos de Lunes 840 kr
Puligny-Montrachet, 1er Cru “Les Folatières” 1050 kr
Chablis, Domaine des Malandes, MAGNUM .. 1100 kr
Chassagne-Montrachet, 1er Cru Morgeot ..1250 kr

VIN ROSÉ

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

VIN ROUGE

Vin de Table, (vegan) 90/370 kr
Ventoux, Cristia Collection 105/440 kr
Côtes Du Rhône, Villa des Grés **ECO** 120/530 kr
Hautes Côtes de Nuits, Bourgogne ... 130/570 kr
Minervois “Les Fontanilles”..... 145/645 kr
Chateau Vignelaure Rouge 155/680 kr
Côte du Py, Morgon, Louis-Claude Desvignes 720 kr
Château de Barbe Blanche, Bordeaux 810 kr
Le Page Rouge, MAGNUM 920 kr
Santenay 1er Cru “Clos des Mouches” 950 kr
Châteauneuf-du-Pape, Domaine Cristia .. 1050 kr
Savigny Les Beaunes 1:er Cru Les Serpentières 1100 kr
Chateau Vignelaure Rouge, MAGNUM 1250 kr

VIN DOUX

Sauternes, Chateau Lange Reglat 95/445 kr

LES DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON

Gin, fläder, gurka, citron, äpple 130 kr

COINTREAU ÀLLO!

Cointreau, Chartreuse, morot, ingefära, citron 130 kr

COUPETTE VIOLET

Byrrh, vodka, viol, citron 130 kr

POIRE MÛMS

Cognac, päron, pastis, citron, kardemumma 130 kr

LILLET PAMPELLE

Rom, Pampelle, Lillet rouge 130 kr

LA FRAMBOISE (non-alc)

Tranbär, hallon, blåbär, citron 65 kr

FRANSKA SHÔTS

HOT MADAGASQUE

Kaffe, grädde, vaniljlikör 75 kr

POMMEAU VADEAU

Pommeau, citron 75 kr

BÔMB BLEU

Granatäpple, pastis 75 kr



PASTIS

2 cl

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

Ricard40 kr
Casanis48 kr
Janot **BIO**.....48 kr
Janot Bleu48 kr
Henri Bardouin50 kr

BIÈRE

BIÈRE PRESSION (fat)

Kronenbourg 1664, 36 cl 70 kr
1664 Blanc, 36 cl 75 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

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 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

LE SNACKS

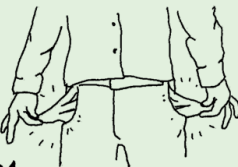
Oliver 35 kr
Nötter 30 kr

HISTORIEN
OM OSS

GRÖNBRALLAN

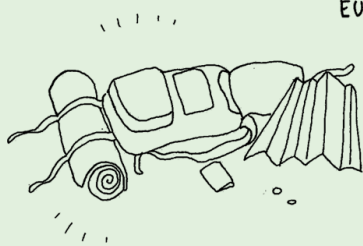
TÄGLUFFEN HADE
INTE BÖRJAT
SÅ BRA. VI VART TRE
KOMPISAR SOM HADE

LÄMNAT SVERIGE
FYLDA AV UNG-
-DOMLIG FÖRVÄNTAN
INFÖR DET STORA
ÄVENTYRET I
EUROPA. MEN VI
LYCKADES
REDAN PÅ
FÖRSTA
STOPPET
I PARIS



BLI BLÅSTA OCH PLUNDRADE
AV EN HAL FRANSOS

MERDE!



KATASTROF?

RETRÄTT?

GE UPP?

ALDRIG!

VI FORTSATTE MED
TÖMMA FICKOR, STORA
LEENDEN OCH ETT
ÄVENTYRLIGT MOD

SÅ LÄNGS SNIRKLIGA VÄGAR,
OCH MED HJÄLP AV SKÖNA MÄNNISKOR
LYCKADES VI TA OSS ÄNDA NER TILL
DEN ÖPESDIGRA PARQUE JUAN MIRO I BARCELONA.

OCH DÄR STÖD HAN. MANNEN I DE GRÖNA BRALLORNA. HANS KAST VAR
HÖGRE, ELEGANTARE OCH LANDADE MED EN PRECISION SOM INGEN
ANNAN KOM I NÄRHETEN AV. SEN VAR DET JU SÄKLART DE
GIGANTISKA GRÖNA BRALLORNA,

VILKEN
KARAKTÄR!

VILKEN
KUNG!

OCH EFTER HONOM BLEV LIVET SÄ ALDRIG LIKT



OCH DET ÄR
EGENTLIGEN
INTE MYCKET
SOM HAR

FÖRÄNDRATS SEDAN DEN
DÄR TÄGLUFFEN. VI
ÄLSKAR FORTFÄRANDE
BOULE OCH ATT HÄNGA

MED VÄNNER. TILLSAMMANS NJUTER VI AV GOD MAT, GOTT VIN,
OCH PASTIS FÖRSTÅS.