

LE BOULEBRUNCH

— — LÖR-SÖN 10.30-15.00 — —

FRANSK FRUKOST

Yoghurt toppad med bärcoulis.
Croissant med aprikosmarmelad och färskost.
Kaffe eller te.

95:-

BRUNCH

Brödkorg med baguette, croissant,
smör och aprikosmarmelad.
Yoghurt toppad med coulis.
Kaffe eller te.

VEG

Svartvinbärsbakade
rödbetor, falafel,
hummus, friterad
brysselkål,
chilimajo, färskost
och picklad svamp.
Tomatragu med
paprika, toppad
med panisse.

eller

KÖTT

Svartvinbärsbakade
rödbetor,
bayonneskinka,
cornichons,
bärkapris,
färskost och comté.
Tomatragu med
paprika, merguez
samt bakat ägg.

Avsluta brunchen på franskt manér,
med pâtisseries, crème brûlée
och andra godsaker.

Brunch 250:-
Brunch med boule 350:-
Barn 6-15 år 95:-
Barn t.o.m. 5 år 0:-

Är du allergisk, fråga oss om innehållet.

BOULEBAR.SE

EXTRA



EXTRA

ANGELIQUE PAPON 130 KR

Den eleganta med gin, fläder,
gurka, citron och äpple.

BLOODY MARY 130 KR

Ikoniska klassikern.
(non-alc variant 65 kr)

MIMOSA 75 KR

På Hôtel Ritz i Paris 1925 serverades den
fenomenala blandningen av apelsinjuice och
bubbel för första gången.

DRAKBLOD ELLER ÖDLESNOR 45 KR

Läskande drink för de modiga små.
(non-alc)

ALLTID PÅ BOULEBAR:

MOULES MARINIÈRE

Blåmussslor kokta med
vitt vin grädde,
persilja och vitlök,
105/160 kr

PLAT DE PETIT

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

PARISARE

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

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med
vanlij, 85 kr

BOULEBAR .SE