



JULBORD

Vårt franska julbord med en middag i fyra serveringar
och boulespel med nördig guide.

VEG

TARTAR RÖDBETIQUE

Vegansk tartar med rödbetor,
pepparrot, cornichon, dijonsenap,
kapis och rödlök.

SOCCA PÔRJEU

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

FRANSKA OSTAR

Brie de meux, comté & saint-maure.

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj.

KÖTT

KAMMUSSLOR PROVENCALE

Färska kammusslor i mustig
bouillabaisse-buljong, serveras med
baguette och aioli.

CANARD À L'ORANGE

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

FRANSKA OSTAR

Brie de meux, comté & saint-maure.

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilj.

845 KR / PERSON

767 kr ex moms.

Välj till

FRANSKA JUL-SHÔTS

MED CALVADOS, ÄPPLE och KANEL.

Med eller utan alkohol såklart.

75 KR / PERSON

60 kr ex moms.



Är du allergisk,
fråga oss om innehållet
i våra rätter.

BOULEBAR

Boka online på www.boulebar.se eller ring 010-162 92 00.