






# LE menu #27



## COCKTAILS

*sippe, skåle, spille*

-  **ANGÉLIQUE PAPON** non-alc/alc  
Agurk, hyldeblomst, gin. Opkaldt efter en af verdens bedste pétanquespillere. Vores signatur cocktail..... 75/130 kr
-  **MOJITO FRAISE** non-alc/alc  
Mynte, hvid rom og friske jordbær. Smager lige så lækkert, som det lyder - uanset hvordan du udtaler det ..... 75/130 kr
-  **MAGGI CHAUD**  
Ananas, hvid kakaolikør, tequila, lime, jalapeñosalt.  
En avantgarde-Margarita, ganske enkelt..... 130 kr
-  **SPRITZ DE PASSION**  
Lillet Blanc, passionsfrugtslikør og Pampelle toppes med Crémant. Luksuriøst og sprudlende - santé! ..... 115 kr
-  **LILLET PÊCHE**  
Lillet Rosé, gin, Crème de Pêche og grapefrugtsoda.  
Très élégante med et nonchalant skuldertræk ..... 115 kr

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

*sprød & luksuriøs*



- Crémant de Limoux "Aimery"**..... 95/595 kr  
Chardonnay, Limoux
- Pet-Nat, Albert de Conti Petillant Naturel** ..... 110/625 kr  
Sauvignon Blanc, Semillon, Bergerac
- Thiénot Brut, Champagne**..... 115/725 kr  
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Reims
- 2009 Blanc de Blancs "Cour de Mesnil" Grand Cru Michael Gonet**..... 920 kr  
Chardonnay, Champagne
- 2016 Vieilles Vignes, Alain Bedel**..... 1650 kr  
Pinot Munier, Charly-sur-Marne, Champagne
- Dom Pérignon**..... 2800 kr  
Pinot Noir, Chardonnay, Champagne

## DET LILLE EKSTRA

*fordi du er det værd*



### ØSTERS & BOBLER

To stykker Fine de Claire,  
serveret med en sprød  
frisk Crémant..... 145 kr



PÉTANQUE UDEN PASTIS ER  
SOM PARIS UDEN EIFFELTÅRNET.  
OG IFØLGE FRANSK TRADITION  
BYDER VINDEREN ALTID PÅ EN  
RUNDE EFTER KAMPEN.

Ricard.....35 kr  
Henri Bardouin.....45 kr

# BOULEBAR

## APÉRITIFS

franske små retter

### HUÎTRES

Fine de claire-østers,  
citron og mignonette ..... 30 kr/st

### TOUR DE FROMAGE veg

Tre franske oste i godt selskab:  
Comté, Brillat Savarin, Fourme  
d'Ambert. Baguette, frisk figen,  
marmelade ..... 195 kr

### TOUR DE FRANCE

Ost og charcuterie fra vores  
foretrukne franske regioner.  
Serveret med cornichoner, smør,  
levain. Perfekt til at dele ... 295 kr

### TOUR DE VERTE veg "LE DOUBLE DIP"

Artiskokcreme, cream cheese dip  
med paprika og tomat. Serveres med  
kikartefritters og grøntsager. 125 kr

### PIÈCES DE PIZZA

Sprød hvid pizza i fire stykker.  
Cream cheese, jambon blanc og  
persillade på toppen ..... 95 kr

### ARTICHAUT veg

Friteret artiskok, ærtehumus,  
citron, brød og mynte ..... 75 kr

### MERGUEZ LA CIOTAT

Krydret pølse, stegte løg,  
dijon og harissa-mayo i en blød  
baguette. En favorit blandt  
franske petanque-spillere ..... 65 kr

### SALADE MELON veg

Frisk og spicy på én gang.  
Melon, agurk, grøn chili,  
citron og revet fetaost ..... 80 kr

### POMMES FRITES

Sprøde, salte og  
serveret med aioli ..... 55 kr

### OLIVES PROVENÇALES

Marineret i hvidløg,  
chili og citron ..... 40 kr

### MARCONAMANDLER

Verdens lækreste mandler,  
ristet i havsalt ..... 45 kr

### CHIPS

Kartofler, olie, havsalt. Enkel,  
sprød og hel uimodståelig ..... 35 kr



**FRIHED,  
FÆLLESKAB**

*& et glas Pastis.*

Boulebar drives af ægte boule-entusiaster. Det startede med tre interrail-rejsende venner, som blev hovedkulds forelskede i boule. At det var meget mere end bare en sport. En måde at leve, tænke og være på. Gerne på tværs af generationer, over en middag og med et eller flere glas pastis.

I dag findes der 13 Boulebarer i Malmö, Göteborg, Örebro, Stockholm, København og London. Og rejsen er kun lige begyndt.

Le  
**BOULE  
BRUNCH**

HVER WEEKEND

11-17

Saml familie og venner,  
gør op på gruset og skål  
i cocktails. De franske  
brunchretter serveres ved  
bordet og afsluttes på fransk  
manér med un grand dessert.

**370 kr**  
(inkl. pétanque)

BOOK HER!



## LES CLASSIQUES

*klassiske franske hovedretter*



### LE tips!



SPIS MOULES SOM EN PRO!  
SMID IKKE DEN FØRSTE SKAL  
VÆK. BRUG DEN I STEDET TIL  
AT FANGE DE SMÅ BANDITTER.

### MOULES MARINIÈRES halv/hel

Blåmuslinger i sauce af hvidvin, fløde,  
hvidløg og persille..... 125/185 kr  
Supplere med pommes frites..... 55 kr

### PARISER veg/kød

Fars af højreb eller plante? Pariserbøf, karamelliserede  
løg, spejlæg på levain. Pommes frites og aioli ..... 175 kr

### SALADE DE PRIMEURS veg/rejer

Vælg grilløst eller rejer. Sprøde grøntsager,  
sauce verte på avocado, grøn chili..... 175 kr

### POULET PATATE

Bjærekilling Provençal – saftig og solkysset.  
Fløjlsblød kartoffelsalat, creme med peberfrugt og tomat ..... 255 kr

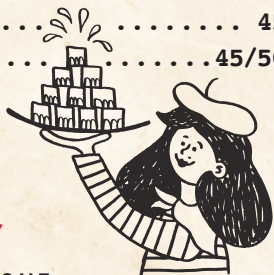
### BŒUF BÉARNAISE

Svensk oksemørbrad, persillade, béarnaise.  
Salat, tomat og syltet rødløg. Sprøde pommes ..... 295 kr

## LE CAFÉ

*noget oplevelsende après*

KAFFE ..... 30 kr  
TE..... 30 kr  
ESPRESSO ..... 25/30 kr  
CAPPUCCINO..... 45 kr  
LATTE..... 45/50 kr



## LES SHÔTS

*allez, allez!*

### HOT MADAGASQUE

Kaffe, fløde, vanille..... 65 kr

### MINI SHÔTINI

Gin, hyldebær, citron..... 55 kr

### FRAMBOISE FANTASTIQUE

Vodka, citron, hindbær..... 55 kr

## DESSERTS

*fransk, sød og sommerlig*

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk vanilje  
og sprød karamel..... 80 kr

### POT AUX FRAISES

Mousse på hvid chokolade og  
cream cheese. Jordbær, brunet  
citronsmør og ristet chokolade  
– tout à fait fantastique!..... 95 kr

### DAME BLANCHE

Dame Blanche er en fransk  
stjernekok's homage til operaen  
af samme navn. Vaniljeis,  
piskefløde og chokoladesovs..... 80 kr

### TRUFFE AU CHOCOLAT

Boulebars egne chokoladetrøffel. 30 kr

### TRÈS sympa!


Børn up  
til 13 år  
spiser &  
spiller til  
halv pris!

### ESPRESSO MARTINI

Smooth, præcis og sophistiqué ..... 135 kr

## BIÈRE

### BIÈRE *pression* (draft)

|  |          |
|--|----------|
| Kronenbourg 1664 36 cl .....   | 50 kr    |
| 1664 Blanc 36 cl .....   | 55 kr    |
|  Gigante Kronenbourg 1664 60 cl | 75 kr    |
| Gigante 1664 Blanc 60 cl .....   | 85 kr    |
| Grimbergen Double Ambrée 33/50 cl  | 55/75 kr |
| Picon Bière 36 cl .....  | 65 kr    |

### BIÈRE *bouteille* (bottle)

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Kronenbourg 1664 33 cl .....         | 50 kr       |
| 1664 Blanc 33 cl .....               | 55 kr       |
| Grimbergen Blonde 33 cl .....        | 65 kr       |
| Brooklyn East IPA 35,5 cl .....      | 65 kr       |
| Brooklyn Special Effects non-alc     | 33 cl 60 kr |
| 1664 Blanc, non-alc 33 cl .....      | 50 kr       |
| Carlsberg Nordic non-alc 33 cl ..... | 40 kr       |



WANT TO SWITCH IT UP?  
ASK FOR THE WINE LIST!

## LES VINS

### VIN *blanc*

|   |                 |
|---|-----------------|
| Vin de Table.....   | 90/365 kr       |
| Brumes de Gascogne Plaimont, <i>Colombard, Gascogne</i> .....                                   | 105/395 kr      |
| Château Régismont "Vin Orange" Fam. Paillet, <i>Muscat/Viognier, France</i> .....               | 115/445 kr      |
| Lacustre, Sieur d'Arques, <i>Chardonnay, Limoux</i> .....                                       | 120/475 kr      |
| Domaine Paul Blanck, Kientzheim, <i>Riesling, Alsace</i> .....                                  | 135/565 kr      |
| Sancerre, Domaine Roger Champault, <i>Sauvignon Blanc, Loire</i> .....                          | 140/595 kr      |
| Chablis, Domaine Chanson, <i>Chardonnay, Chablis</i> .....                                      | 145/645/1040 kr |
| Origine Nature, Chante Bise, Chât. Roubine, <i>Marsanne/Viognier/Grenache, Vin de France</i> .. | 720 kr          |
| Premier Cru Vaillons, Domaine Louis Moreau, <i>Chardonnay/Chablis, Bourgogne</i> .....          | 840 kr          |

### VIN *rosé*

|  |            |
|--|------------|
| Vin de Table.....  | 95/395 kr  |
| Duberny Rosé, Château Regismont, <i>Languedoc</i> .....                                    | 105/525 kr |
| Château Roubine Premium, <i>Roubine Grenache/Carignan/Mourvèdre, Cru Classé Provence</i> . | 630/840 kr |

### VIN *rouge*

|   |            |
|---|------------|
| Vin de Table.....   | 90/365 kr  |
| Villa Mansay, Les Vignerons du Narbonnais, <i>Syrah/Cabernet Sauv, Pays d'Oc</i> .....          | 105/395 kr |
| Constance, Domaine Berthoumieu, <i>Tannat/Cabernet Sauv, Madiran</i> .....                      | 115/445 kr |
| La Cour de Dame Maison Badet-Clément, <i>Pinot Noir, Pays d'Oc</i> .....                        | 125/485 kr |
| Maison Tardieu-Laurent, Les Beccs Fins Rouge, <i>Grenache/Syrah, Côtes du Rhône</i> .....       | 135/565 kr |
| L'élevé, Château Rombeau, <i>Carignan/Grenache/Syrah, Rousillon ECO</i> .....                   | 145/645 kr |
| Chante Bise, Domaine Chante Bise, <i>Grenache/Syrah Côtes du Rhône ECO</i> .....                | 660 kr     |
| Château Roubine, Origine Rouge, "Nature", <i>Syrah/Grenache/Carignan, Côtes de Provence</i> ... | 740 kr     |



## CIDRE

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| Galipette Brut.....                 | 70 kr     |
| Galipette Rosé.....                 | 70 kr     |
| Somersby Apple.....                 | 55 kr     |
| Somersby Elderflower & Lime .....   | 55 kr     |
| Jus de Pommes Pétillant non-alc.... | 45/170 kr |
| Galipette Rosé non-alc.....         | 55 kr     |

## LE RESTE

|   |          |
|---|----------|
| Sparkling water.....                    | 25/45 kr |
| Perrier.....                            | 45 kr    |
| Orangina Orange/Blood orange.....       | 35 kr    |
| Coca Cola/Coca Cola Zero/Sprite Zero .. | 35 kr    |
| Fentimans Cola/Elderflower/Rose.....    | 50 kr    |

# BOULEBAR