

BIÈRE

BIÈRE *pression* (fad)

Kronenbourg 1664 36cl	50 kr
1664 Blanc 36cl	55 kr
 Gigante Kronenbourg 1664 60cl	75 kr
Gigante 1664 Blanc 60cl	85 kr
Grimbergen Double Ambrée 33/50cl.	55/75 kr
Picon Bière 36cl	65 kr
Brooklyn The Stonewall Inn IPA 45 cl.	75 kr

BIÈRE *bouteille* (flaske)

Kronenbourg 1664 33cl	50 kr
1664 Blanc 33cl	55 kr
1664 Rosé 33 cl.....	55 kr
Grimbergen Blond 33 cl.....	65 kr
1664 Blanc non-alc 33 cl.....	50 kr
Carlsberg Nordic non alc 33 cl.....	40 kr
Brooklyn special Effect non alc 35,5cl	.60 kr
Brooklyn East IPA 35,5 cl.....	65 kr

LES VINS

VIN *blanc*

Vin de Table.....	90/385 kr
Brumes de Gascogne Plaimont, <i>Colombard, Gascogne</i>	105/420 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 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
Grand Cru Schlossberg, Domaine Paul Blanck, Kientzheim, Riesling, Alsace.....	920 kr
Chablis, Domaine Chanson Chardonnay, Chablis MAGNUM.....	1040 kr
Chassagne-Montrachet, Domaine Chanson, <i>Chardonnay, Bourgogne</i>	1450 kr

VIN *rosé*

Vin de Table.....	95/385 kr
Duberny Rosé, Château Regismont, <i>Languedoc</i>	105/420 kr
Château Roubine Premium Cru Classé, <i>Côtes de 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>	105/420 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 Becs Fins Rouge, <i>Grenache/Syrah, Côtes du Rhône</i>	135/565 kr
L'élevé, Château Rombeau, <i>Carignan/Grenache/Syrah, Rousillion ECO</i>	145/645 kr
Château Roubine, Origine Rouge, "Nature", <i>Syrah/Grenache/Carignan, Côtes de Provence</i> ...	740 kr
Generation "1905", Vins Descombe Grenache, Rhône, Magnum.....	820 kr
Morgon, "Nature"Vignoble Buillat Gamay, Beaujolais.....	860 kr
Châteauneuf-du-Pape, Bosquet des Papes Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhône	920 kr
BRIO de Cantenac Brown, Cabernet sauvignon,Margaux,Bordeaux	1050 kr
Gevrey-Chambertin, Domaine Chanson Pinot Noir, Bourgogne.....	1250 kr



CIDRE

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

LE RESTE

Vand med bobler.....	25/45 kr
Perrier.....	45 kr
Orangina Appelsin/Blodappelsin.....	35 kr
Coca Cola/Coca Cola Zero/Sprite Zero ..	35 kr
Fentimans Cola/Elderflower/Rose.....	50 kr

BOULEBAR



#28

LE MENU



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**



MADAME MANDARINE

Cointreau, tequila, mandarin, espelette-salt. Varme vibes fra Mexico møder Côte d'Azurs elegance. Salt i sårene? Ja, tak!

130 kr



PASSION DE SOLEIL non-alc/alc

Vodka, vanilje, lime, passionsfrugt. En vildt passioneret drøm, med smagen af din bedste sommer nogensinde. En Solero for voksne!..... **75/130 kr**



PINK PAMPLEMOUSSE non-alc (0,5%)/alc

Vodka, pampelle, lime, grapefrugt og rosépeber. Frisk, lystig og let bitter – ligesom din modstander efter en tabt match

75/130 kr



POIR-MOI! non-alc/alc

Lillet, Crémant, pære og timian.

En sprudlende, sofistikeret charmeoffensiv. Très chic!

75/130 kr

LES SHÔTS *allez, allez!*

HOT MADAGASQUE

Kaffe, fløde, vanilje..... **65 kr**

MINI SHÔTINI

Gin, hyldebær, citron..... **55 kr**

FRAMBOISE FANTASTIQUE

Vodka, citron, hindbær..... **55 kr**

ØSTERS & BOBLER



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



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

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

CHAMPAGNE & CRÉMANT *lækkert & flot*

Crémant de Limoux

Aimery Chardonnay, Limoux..... **95/595 kr**

Pet-Nat, Albert de Conti

Petillant Naturel Sauvignon Blanc, Semillon, Bergerac

110/625 kr

Thiénot Brut, Champagne

Pinot noir, Chardonnay, Meunier, Reims..... **115/725 kr**

2015 Blanc de Blancs "Cour de Mesnil"

Grand Cru, Michael Gonet Chardonnay, Champagne..... **920 kr**

2019 Vieilles Vignes, Alain Bedel Pinot Munier

Charly-sur-Marne, Champagne..... **1650 kr**

Dom Pérignon..... **2800 kr**

BOULEBAR

APÉRITIFS *franske småretter*

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 og marmelade..... **195 kr**

TOUR DE FRANCE

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

TOUR DE VERTE *veg "LE DOUBLE DIP"*

Artiskokdip og cream cheese-
creme med paprika, tomat og
chili, kikærtefritter og vores
smukkeste grøntsager..... **125 kr**

PIÈCES DE PIZZA

En lidt sprødere hvid pizza i fire
stykker. Cream cheese, jambon
blanc og friteret sortkål
på toppen..... **95 kr**

POMMES FRITES

Knasende, salte og
serveret med aioli..... **55 kr**

PETIT SPYD

Oksemørbradspyd med syrlig
sauce, knasende løg og fransk
varme. Lille, men kæk..... **95 kr**

MERGUEZ LA CIOTAT

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

SELLERI SUPÉRIEUR *veg*

Cremet knoldselleri med dild,
citronperler og tangkaviar – og
chips for den rigtige crunch... **85 kr**

BRUXELLES, BABY! *veg*

Sprøde rosenkål med en syrligt-
stærk dip à la vietnamienne.... **75 kr**

OLIVES PROVENÇALES

Marineret i hvidløg,
chili og rosmarin..... **40 kr**

CHIPS

Kartoffel, olie og havsalt.
Enkelt, sprødt, uimodståeligt.. **45 kr**

MARCONAMANDLAR

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

LES CLASSIQUES *klassiske franske hovedretter*

MOULES MARINIÈRES *halv/hel*

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

PARISARE *veg/kød*

Fars af plante eller højreb? Pariserbøf på levain-brød med
karamelliserede løg og spejlæg. Pommes frites og aioli **175 kr**

C'EST LA RÖDDING

Rødding med sauterede kartofler, løg, spinat og kål.
Serveret med klassisk beurre blanc, pimped med citron.
Som et fransk kys, men fra en fisk..... **245 kr**

POULET DU BOULE

Bjærekilling med urter, perle-couscous, grøn chili
og creme af syltet citron. Kylling med fransk flair **255 kr**

BŒUF BÉARNAISE

Svensk oksemørbrad med klassisk béarnaise og, en not so klassisk,
salat med kække haricots verts. Og sprøde pommes frites **295 kr**

FILET FORMIDABLE *veg*

Førsteklasses plantebaseret bøf à la Juicy Marble. Serveres
med pommes frites, harissa-ristet tomat, haricots verts og sølvæg..... **295 kr**

LE PETIT
tip!

SPIS MOULES SOM EN PROF! SMID IKKE DEN FØRSTE SKAL VÆK.
BRUG DEN I STEDET TIL AT FANGE RESTEN AF DE SMÅ KRABATER.



DESSERTS *fransk, sød og sommerlig*

CRÈME BRÛLÉE

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

CITRON BOUM-BOUM

Citruscreme med hindbær- og brombærkompot, ristede marengs og
salte mandler. Sød, syrlig, salt, sprød – alt på én gang..... **85 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 egen chokoladetrøffel..... **30 kr**

ESPRESSO MARTINI Smooth, præcis og sophistiqué **135 kr**

LE CAFÉ *noget opkvikkende après*

KAFFE **35 kr**

TE..... **40 kr**

ESPRESSO **30/35 kr**

CAPPUCCINO..... **45 kr**

LATTE..... **50 kr**



TRÈS
sympa!

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



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,
tag et opgør på gruset og skål
i cocktails. De franske
brunchretter serveres ved
bordet og afsluttes på fransk
manér med un grand dessert.

370 kr

(inkl. boule)

BOOK HER!

