



BIÈRE

BIÈRE *pression* (fad)

1664 Bière 36 cl	50
1664 Blanc 36 cl	55
 Gigante 1664 Bière 60 cl	75
 Gigante 1664 Blanc 60 cl	85
Picon Bière 36 cl	65
Brooklyn IPA 40 cl	75
Brooklyn Special Effects non alc 35,5cl ...	60

BIÈRE *bouteille* (flaske)

1664 Bière 33 cl	50
1664 Blanc 33 cl	55
Grimbergen Blonde 33 cl	65
Grimbergen Double Ambrée 33 cl	65
1664 Blanc non-alc 33 cl	50
Carlsberg Nordic non alc 33 cl	40

LES VINS

VIN *blanc*

Vin de Table	95/395
Brumes de Gascogne Plaimont, <i>Colombard, Gascogne</i>	105/430
Château Régismont "Vin Orange" Fam. Paillet, <i>Muscat, Viognier, France</i>	115/455
Orimos, Chardonnay	120/495
Domaine Paul Blanck, Kientzheim, <i>Riesling, Alsace, Økologisk</i>	135/575
Sancerre, Domaine Roger Champault, <i>Sauvignon Blanc, Loire</i>	140/610
Chablis, Domaine Chanson, <i>Chardonnay, Chablis</i>	145/655
Domaine 5. WY, Jura, <i>Chardonnay, Savagnin</i>	730
Premier Cru Vaillons, Domaine Louis Moreau, <i>Chardonnay, Chablis, Bourgogne</i>	850
Rully, Bourgogne, <i>Domaine Chanson, Chardonnay</i>	930
Chablis, Domaine Chanson Chardonnay, Chablis MAGNUM	1050
Chassagne-Montrachet, Domaine Chanson, <i>Chardonnay, Bourgogne</i>	1460

VIN *rosé*

Vin de Table	95/395
Duberny Rosé, Château Regismont, <i>Languedoc, Økologisk</i>	105/430
Château Roubine Premium Cru Classé, <i>Côtes de Provence</i>	630
Château Roubine Premium, Roubine, Mourvèdre, <i>Cru Classé Provence, Magnum</i>	850

VIN *rouge*

Vin de Table	95/395
Responsable, Languedoc, <i>Økologisk</i>	105/430
Constance, Domaine Berthoumieu, <i>Tannat, Cabernet Sauv, Madiran</i>	115/455
La Cour de Dame Maison Badet-Clément, <i>Pinot Noir, Pays d'Oc</i>	125/495
Maison Tardieu-Laurent, Les Becs Fins Rouge, <i>Grenache, Syrah, Côtes du Rhône</i>	135/575
Château Parenchère, Cuvée Raphaël, <i>Bordeaux Supérieur</i>	145/655
Le Bourgogne Rouge, Pinot Noir, <i>Domaine Chanson</i>	750
Orimos "GSM", <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i>	830
Morgon, "Nature" Vignoble Buillat Gamay, <i>Beaujolais, Økologisk</i>	870
Châteauneuf-du-Pape, Bosquet des Papes Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhône	930
BRIO de Cantenac Brown, Cabernet sauvignon, Margaux, Bourdeaux	1060
Gevrey-Chambertin, Domaine Chanson Pinot Noir, Bourgogne	1270

CIDRE

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

LE RESTE

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







BOULEBAR

#29

LE MENU



COCKTAILS *sippe, skåle, spille!*

 ANGÉLIQUE PAPON non-alc/alc Agurk, hyldeblomst, gin. Opkaldt efter verdens bedste kvindelige pétanquespillere. Vores signaturcocktail!	75/130
 STRAWBERRY SMASH non-alc/alc Hvid rom, jordbær, basilikum. Game, set, smash!	75/130
 LILLET PÊCHE Lillet Rosé, fersken, grapefrugt. Frugtig, frisk og très classy	130
 ZOO ZIZOU non-alc/alc Pampelle, vodka, citron, passionsfrugt. En elegant playmaker	75/130
 MAGGIE CHAUD Ananaslikør, hvid kakaolikør, tequila, lime og jalapeñosalt. En avantgarde Margarita, ganske enkelt	130
 GT PK Ikke din almindelige GT. Tonic i selskab af fransk gin med smag af pære og kardemomme	130

LES SHÔTS *allez, allez!*

HOT MADAGASQUE Kaffe, fløde, vanilje	65
MINI SHÔTINI Gin, hyldebær, citron	55
FRAMBOISE FANTASTIQUE Vodka, citron, hindbær	55

ØSTERS & BOBLER

To Fine de Claire,
serveret med en sprød
frisk Champagne

155



Ricard 2 cl	35
Henri Bardouin 2 cl	45

**IFØLGE FRANSK TRADITION
GIVER VINDEREN ALTID EN
OMGANG EFTER KAMPEN.**

CHAMPAGNE & CRÉMANT *lækkert & flot*

Crémant de Limoux Aimery Chardonnay, Limoux	95/610
Thiénot Brut, Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Reims	115/735
Thiénot Brut Rosé, Champagne Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, Reims	135/830
2015 Blanc de Blancs "Cour de Mesnil" Grand Cru, Michael Gonet Chardonnay, Champagne	930
2019 Vieilles Vignes, Alain Bedel Pinot Munier Charly-sur-Marne, Champagne	1660
Dom Pérignon	2800

BOULEBAR

APÉRITIFS *før, under eller efter*

ØSTERS

Fine de claire, citron og mignonette..... 35

TOUR DE FROMAGE *veg*

Franske oste i godt selskab: Comté, Brie de Meaux, gedeostcreme, croutoner, frisk figen, chilihonning..... 195

TOUR DE FRANCE

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

TOUR DE VERTE *veg* "LE DOUBLE DIP"

Artiskokdip og purløgsmayo, friterede blomkål og vores smukkeste grøntsager..... 125

PIÈCES DE PIZZA

En lidt sprødere hvid pizza i fire stykker. Cream cheese, jambon blanc, chimichurri og friteret skalotteløg på toppen. Perfekt at dele – eller nyde selv!..... 95

SALADE GRILLÉ

Grillet hjertesalat, nobis-dressing, citron, Comté, og Bayonne-skinke-drys..... 85

PETIT SPYD

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

MERGUEZ LA CIOTAT

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

ARTISKOK & CO *veg*

Friteret artiskok, ærtehummus, grillet citron. Délicieux!..... 75

POMMES & AÏOLI 55

OLIVES PROVENÇALES. 40

CHIPS 45

MARCONAMANDLER 45

LES CLASSIQUES *klassiske franske hovedretter*

ALLE RÅVARER ER NØJE UDVALGT. SPØRG OS ENDELIG!

MOULES MARINIÈRES halv/hel

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

PARISARE *veg/kød*

Fars af plante eller højreb? Pariserbøf på levain-brød med karamelliserede løg og spejlæg. Pommes frites og aioli 175/190

RØDDING RAVISSANT

Stegt rødding, sauterede kartofler, grønne asparges, spinat, grillet citron og citronnaisse..... 190

LE KYLLING

Bjärekylling, tahiniyoghurt, sommerlig salat med agurk, tomat og løg med sumac dressing. Med ristede Amandine-kartofler..... 255

BŒUF BÉARNAISE

Svensk oksemørbrad, béarnaise, chimichurri, tomat- og løgsalat med tomatvinaigrette. Og pomfritter, naturligvis! 295

SALADE DE CREVETTES

Håndpillede rejer, havesalat med sæsonens grøntsager, krydderurte dressing. Lækker. Frisk. Sprød 175

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..... 85

CITRON BOUM-BOUM

Citruscrème, jordbær, ristet hvid chokolade og havrekrisp. Syrlig, sød, sprød. Helt perfekt!..... 85

DAME BLANCHE

Dame Blanche er en fransk stjernekok's homage til operaen af samme navn. Vaniljeis, piskefløde og chokoladesovs..... 90

TRUFFE AU CHOCOLAT

Boulebars chokoladetrøffel med en snert af flagesalt..... 40

ESPRESSO MARTINI Smooth, præcis og sophistiqué 135

LE CAFÉ *noget oplevelsekende après*

KAFFE 35

TE..... 40

ESPRESSO 30/35

CAPPUCCINO..... 45

LATTE..... 50



TRÈS sympa!

Børn up til 12 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

(inkl. boule)

BOOK HER!

