

## ENTREES

**HÛITRES**  
Østers, fines de clair ..... 30 kr/st

**PLAT DE PETIT (veg/kød)**  
Franske oste og charcuterier eller sæsonens vegetariske delikatesser ..... 250 kr

**SOUPE FENOUIL (veg)**  
Cremet fennikelsuppe med æble og chili, pastis crème og marineret fennikel ..... 80 kr

**TARTAR BETTERAVE (vegan)**  
Rødbedetatar, cornichoner, cidersennep, kapers, brøndkarse, mayonnaise, toppet med pommes allumettes ..... 65 kr

**MOULES MARINIÈRE (1/2)**  
Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg ..... 75 kr  
med pommes frites ..... 120 kr

### - LES EXTRAS -

**SALADE VERTE (veg)**  
Lille salat af grønne blade med nobis-dressing og ristede kerner ..... 45 kr

**POMMES FRITES**  
med aioli ..... 45 kr

## LE MAINS

**PLAT DU JOUR**  
Dagens ret af klassisk fransk opskrift.  
Spørg om, hvad der serveres netop i dag 145 kr

**BOUILLABAISSE**  
Klassisk fiskegyde med muslinger og rejer, serveret med brødcrutoner og roullie ..... 175 kr

**MOULES MARINIÈRE**  
Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg ..... 120 kr  
med pommes frites ..... 165 kr

**PARISER (veg/kød)**  
Bøf af kikærter eller hakket oksekød på smørstegt levainbrød med karameliserede løg, spejlæg og pommes frites ..... 165 kr

**PANISSE CROQUETTE (vegan)**  
Sprød grøntsags panisse serveret med let grillet zucchini, broccoli, soy braiseret portobello, estragoncrème og ristede frø ..... 140 kr

**BOEUF DE VEAU**  
Stegt kalv med timian og citron, serveret med peberrodscrème og glacerede rodfrugter .... 215 kr

**STEAK FRITES**  
Striploinsteak med cognac smør og haricots vertes, serveres med pommes frites ..... 245 kr

## LES DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE**  
Klassisk med vanilje ..... 75 kr

**CAKE DE GRAND-MÈRE**  
Sukkerkage, caramel-kogt æble, vaniljeis ..... 75 kr

**CHOCOLAT DE LA PASSION (vegan)**  
Chocolate ganache, passionsfrugt sorbet, sej makron ..... 85 kr

**BOULES DE GLACE**  
To kugler af sorbet eller flødeis ..... 45 kr

**TRUFFES AU CHOCOLAT**  
To små chokoladetrøfler ..... 25 kr

**MADELEINES**  
Tre små Madeleinekager ..... 25 kr

**LES FROMAGES**  
Vores franske oste, altid udvalgt efter sæsonen ..... 1 stk 50 kr/3 stk 135 kr

**LA GRANDE FINALE**  
Den franske drøm tredobbel: Crème brûlée, Truffes au chocolat og Cake de grand-mère . 125 kr



## VEG

**SOUPE FENOUIL**  
Cremet fennikelsuppe med æble og chili, pastis crème og marineret fennikel.

**BELLE BETTERAVE**  
Bagt rødbede, tangkaviar, tempereret æggeblomme og syltede rødløg.

**PANISSE CROQUETTE**  
Sprød grøntsags panisse serveret med let grillet zucchini, broccoli, soy braiseret portobello, estragoncrème og ristede frø.

## PLAT DE GRAND 315 KR

/person



ET FRANSK SUPERMÅLTID  
MED KOKKENS ABSOLUTE  
FAVORIT RETTER DELT IND  
I TO LÆKRE FORRETTER  
OG EN DEJLIG HOVEDRET.

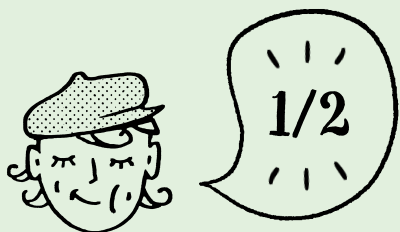


## KØD

**SOUPE FENOUIL**  
Cremet fennikelsuppe med æble og chili, pastis crème og marineret fennikel.

**SAUMON BALLOTINE**  
Urte-bagt laks med tempereret æggeblomme og syltede rødløg.

**BOEUF DE VEAU**  
Stegt kalv med timian og citron, serveret med peberrodscrème og glacerede rodfrugter.



## BØRNMENU

HALV PRIS PÅ MAD & PÉTANQUE FOR BØRN.  
MINDRE PORTIONER, MEN MINDST LIGE SÅ MEGET  
PÉTANQUE. GÆLDER T.O.M 15 ÅR

## OH LA LA APRÉS WORK

HVER FREDAG FRA KL. 14.00

Start weekenden med at hænge ud med venner og kollegaer.  
I baren eller på gruset, en lille stund eller hele aftenen.

*Bienvenue!*

## LE BOULE BRUNCH

Hver LØRDAG og SØNDAG  
kl 10.30 - 15.00

Saml familie og venner, læn jer tilbage, og nyd de franske brunchretter, som bliver serveret ved bordet. Afslut på fransk manér med pâtisseries og andre lækkerier.

225 kr brunch only  
75 kr children 6-15 y/o  
0 kr children under 6

**300 KR**  
inkl. 90 minutters pétanque

Har du allergier, så spørg til ingredienser og indhold

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

Crémant de Limoux, "Aimery" ..... 70/450 kr  
Crémant de Loire Brut, Langlois-Chateau 85/520 kr  
Ayala, brut Majeur, Champagne ..... 100/650 kr  
2009 Blanc de Blancs, Grand Cru, M. Gonet .. 920 kr  
Dom Pérignon ..... 1850 kr

## VIN BLANC

Vin de Table ..... 65/270 kr  
Grand Héron, Gascogne ..... 80/340 kr  
Domaine san de Guilhem ..... 95/420 kr  
Lacustre, Limoux, Chardonnay ..... 105/440 kr  
Riesling, Grand Cru, "Frankstein", Frey ECO 110/460 kr  
Chablis, Chanson ..... 125/520 kr  
Domaine Paul Blanck, Gewurstraminer, Alsace 660 kr  
Sancerre, Chateau Fontaine Audon, Loire 745 kr  
Ladoix, Demeter, Chardonnay, Bourgogne ECO 840 kr  
Blanc, Châteauneuf-du-Pape, Bosquet des Papes 920 kr  
Chassagne-Montrachet, Domaine Chanson ... 1050 kr

## VIN ROSÉ

Vin de Table ..... 70/295 kr  
Château Roubine MAGNUM ..... 840 kr

## VIN ROUGE

Vin de Table ..... 65/270 kr  
Villa Mansay, Languedoc-Roussillon .. 80/350 kr  
Côtes de Rhône, Château Saint Cosme . 95/420 kr  
Cour de Dame, Pinot Noir, Bourgogne 115/460 kr  
Domaine Berthoumieu, Madiran, Constance 130/530 kr  
Château Rombeau, L'élevé ECO ..... 145/625 kr  
Cote de Beaune Villages, d'Ardhuy ECO .... 740 kr  
Generation "1905" Grenache MAGNUM ..... 840 kr  
Bordeaux, Ch Beausejour de Bonalque, Pomerol 860 kr  
Châteauneuf-du-Pape, Bosquet des Papes .. 920 kr  
Morgon, V. Buillat, "Nature" MAGNUM ..... 1050 kr  
Cote Rotie, Saint Cosme, Rhône ..... 1100 kr

**VIN DOUX**  
Sauternes, Chateau Lange Reglat .... 110/520 kr  
Clariette du die, Demeter ..... 65/480 kr

## LES DRINKS & COCKTAILS

**ANGELIQUE PAPON**  
Gin, hyldeblomst, agurk, citron, æble ... 115 kr

**FRENCHONNET 75**  
Byrhh, lys rom, fennikel, ribs, crémant . 115 kr

**SACRE BLEU!**  
Gin, Maraschino, pastis, citron ..... 115 kr

**FASHION FRANCAIS**  
Calvados, brunet smør, bitters ..... 115 kr

**CEST L'ANANAS**  
Cognac, ananas, citron, 1664 Blanc ..... 115 kr

**RHUBARBE MITAINE (non-alc)**  
Rabarber, jordbær, lime, vanilje ..... 55 kr

## FRANSKE SHÔTS

**HOT MADAGASQUE**  
Kaffe, fløde, vanilje ..... 50 kr

**SAINT SUZE**  
Suze, Saint Germain, citron ..... 50 kr

**SHÔT ABRICOT**  
Pampelle, citron, abrikos, 1664 Blanc .... 50 kr



## PASTIS 2 cl

I HENHOLD TIL FRANSK  
TRADITION BYDER VINDEREN ALTID PÅ  
PASTIS, PÉTANQUENS SPORTDRIK NO 1.  
TRÈS FANTASTIQUE!

Ricard ..... 32 kr  
Casani ..... 38 kr  
Janot BIO ..... 38 kr  
Henri Bardouin ..... 40 kr

## BIÈRE

**BIÈRE PRESSION (fadøl)**  
Kronenbourg 1664 36/50 cl ..... 45/60 kr  
1664 Blanc 36/50 cl ..... 50/70 kr  
Grimbergen Blonde 33/50 cl ..... 45/65 kr  
Picon Bière 36 cl ..... 65 kr

**BIÈRE EN BOUTEILLE (flaskeøl)**  
Kronenbourg 1664 33 cl ..... 50 kr  
1664 Blanc 33 cl ..... 50 kr  
Grimbergen Double Ambrée 33 cl ..... 60 kr  
Lefte Brune 33 cl ..... 60 kr  
Grimbergen Blonde 33 cl ..... 60 kr  
Bière de Boules, Pale Ale 50 cl ..... 70 kr  
Carlsberg, Nordic Gylden Bryg, non-alc 33 cl . 35 kr

## CIDRE

Appie Brut 33/75 cl ..... 65/165 kr  
Appie Rosé 33/75 cl ..... 65/165 kr

## TOUT LE RESTE

Vand med bobler ..... 25/45 kr  
Perrier ..... 45 kr  
Orangina ..... 30 kr  
Jus de Pommes Pétillant ..... 45/170 kr  
Fentimans Curiosity Cola ..... 45 kr  
Fentimans Lemonade Elderflower ..... 45 kr  
Fentimans Rose Lemonade ..... 45 kr  
Coca-Cola/Coca-Cola Zero/Sprite ..... 30 kr  
Kaffe, sélection Lilla Kafferosteriet ECO . 25 kr  
Te, udvalgte økologiske sorte og grønne te ECO 25 kr

## LE SNACKS

Oliven ..... 35 kr  
Chips ..... 35 kr  
Nødder ..... 35 kr