







LES DRINKS & COCKTAILS

 ANGELIQUE PAPON Gin, St. Germain, lime, agurk.....115 kr	 RIGIDE AMÈR Cognac, Bénédictine, appelsinskal.....115 kr	 L'ANANAS JAUNE Whiskey, calvados, ananas, kanel.....115 kr
 FLEUR DE VANILLE Pommeau, Chablis, vanilje, tonic.....115 kr	 ZOO FRANÇAISE Pampelle, vodka, citron, passionsfrugt.....115 kr	 RHUBARB AÎNÉ (non-alc) Rabarber, lime, druer, hyldeblomst.....55 kr

ENTRÉES

HUÎTRES
Østers, Fine de Claire..... 30 kr/stk

PLAT DE PETIT (veg/kød)
Franske oste med charcuteri eller
sæsonens vegetariske delikatesser.. 250 kr

SOUPE TOPINAMBOUR (veg)
Cremet jordskokkesuppe med Crémant
og karseolie..... 75 kr

BOEUF TARTARE
Tartar med cognac, gravad æggeblomme
og estragon-mayo..... 105 kr
Med pommes frites..... 150 kr

MOULES PROVENÇALE
Blåmuslinger med artiskok og tomat,
gratineret i citron, smør & urter... 85 kr
Med pommes frites..... 130 kr

- LES EXTRAS -

SALADE VERTE (veg)
Lille grøn salat med nobisdressing,
revet salatløg og ristede frø..... 45 kr

POMMES FRITES (veg)
Med aioli..... 45 kr



PLAT DU JOUR
Dagens ret på fransk maner, spørg din
tjener hvad der serveres i dag..... 145 kr

BOUILLABAISSE
Sydfransk fiskesuppe med blåmuslinger,
rejer, aioli og brødcroutoner..... 205 kr

MOULES MARINIÈRE
Blåmuslinger kogt i hvidvin, fløde,
persille og hvidløg..... 120 kr
Med pommes frites..... 165 kr

BOEUF TARTARE
Tartar med cognac, gravad æggeblomme
og estragon-mayo. Med pommes frites 190 kr

PARISER (veg/kød)
Ærtebøf eller hakkebøf på surdejsbrød
med karamelliserede løg, spejlæg
og pommes frites..... 165 kr

LÉGUMES ROYALE (veg)
Smørstegte kejserhatte med bønnecreme,
friterede kikærter, urte-olie, aioli
og rodfrugtgratin med trøffel..... 150 kr

CANARD BEURRE BRUNI
Stegt andebryst med smørbagt rosenkål
og rodfrugtgratin med trøffel..... 195 kr

STEAK FRITES
Striploinsteak med ovnbagt tomat,
fennikelsyltede løg og sauce bearnaise.
Serveres med pommes frites..... 250 kr

LES DESSERTS

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

FONDANT AU CHOCOLAT
Chokoladefondant i blodappelsin-curd
med sorbet og hasselnødde-praliné.. 90 kr

PAMPLEMOUSSE MARINÉ (vegan)
Lime-sorbet med marineret grapefrugt
og pistacie-praliné..... 95 kr

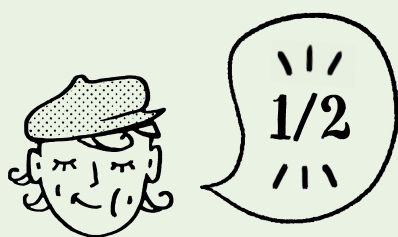
BOULES DE GLACE (vegan)
To kugler is eller sorbet..... 50 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT
To små chokoladetrøfler med ristede
hasselnødder..... 25 kr

- LES TRIPLETTES -

LES FROMAGES
Vores franske oste, altid sæsonens
udvalgte.....1 stk 50 kr/3 stk 135 kr

LA GRANDE FINALE
Den franske drømmetrio:
Crème Brûlée, Truffe au Chocolat,
og Fondant au Chocolat..... 125 kr



BØRNMENU

HALV PRIS PÅ MAD & PÉTANQUE FOR BØRN
MINDRE PORTIONER, MEN MINDST LIGE SÅ MEGET
PÉTANQUE. GÆLDER T.O.M. 13 ÅR.

PLAT DE GRAND

Et fransk supermåltid
med kokkens absolutte favoritter,
fordelt på to delikate forretter
og en dejlig hovedret.

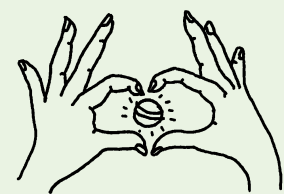


335 KR
per person



535 KR
med guide de
pétanque







LE BOULE BRUNCH



Hver LØRDAG og SØNDAG
kl 10.00-16.00

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.

LES DRINKS & COCKTAILS

 ANGELIQUE PAPON Gin, St. Germain, lime, cucumber 115 kr	 RIGIDE AMÈR Cognac, Bénédictine, orange zest 115 kr	 L'ANANAS JAUNE Whiskey, calvados, pineapple, cinnamon 115 kr
 FLEUR DE VANILLE Pommeau, Chablis, vanilla, tonic 115 kr	 ZOO FRANÇAISE Pampelle, vodka, lemon, passion fruit 115 kr	 RHUBARB AÎNÉ (non-alc) Rhubarb, lime, grapes, elderflower 55 kr

ENTRÉES

HUÎTRES
Oyster, Fine de Claire 30 kr/st

PLAT DE PETIT (veg/meat)
French cheese with charcuteries or seasonal vegetarian delicacies .. 250 kr

SOUPE TOPINAMBOUR (veg)
Creamy artichoke soup with Crémant and cress oil 75 kr

BOEUF TARTARE
Steak tartare with cognac, pickled egg yolk and tarragon mayonnaise... 105 kr
With french fries 150 kr

MOULES PROVENÇALE
Mussels with artichoke and tomato, grated with lemon, garlic, butter and herbs . 85 kr
With french fries 130 kr

- LES EXTRAS -

SALADE VERTE (veg)
Side salad with nobis dressing, white onion & roasted seeds 45 kr

FRENCH FRIES (veg)
With aioli 45 kr



PLAT DU JOUR
Our daily special with a French twist, ask us about today's special 145 kr

BOUILLABAISSÉ
Southern French fish stew with mussels, shrimp, aioli and croutons 205 kr

MOULES MARINIÈRE
Mussels cooked with white wine, cream, parsley and garlic 120 kr
With french fries 165 kr

BOEUF TARTARE
Steak tartare with cognac, pickled egg yolk and tarragon mayonnaise.
With french fries 190 kr

PARISIAN (veg/meat)
Pea patty or minced beef patty on levain bread with caramelized onion, fried egg and french fries 165 kr

LÉGUMES ROYALE (veg)
Butter-fried king oyster with bean crème, fried chickpeas, herb oil, aioli and root vegetable gratin with truffle 150 kr

CANARD BEURRE BRUNI
Fried duck breast with buttered Brussels sprouts and root vegetable gratin with truffle 195 kr

STEAK FRITES
Steak with roasted tomato, fennel pickled onion and sauce bearnaise. Served with french fries 250 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
Classic with vanilla 75 kr

FONDANT AU CHOCOLAT
Chocolate fondant with blood orange curd, sorbet and hazelnut praline 90 kr

PAMPLEMOUSSE MARINÉ (vegan)
Lime sorbet with marinated grapefruit and pistachio praline 95 kr

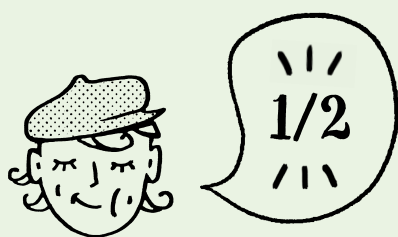
BOULES DE GLACE (vegan)
Two scoops of sorbet or ice cream ... 50 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT
Two small chocolate truffles with roasted hazelnuts 25 kr

- LES TRIPLETTES -

LES FROMAGES
Our selected French cheeses, always seasonal one 50 kr/three 135 kr

LA GRANDE FINALE
The French dream triple:
Crème Brûlée, Truffe au Chocolat and Fondant au Chocolat 125 kr



KIDS MENU

HALF PRICE FOR KIDS ON FOOD & BOULE
SMALLER PORTIONS BUT JUST AS MUCH BOULE.
FOR CHILDREN UP TO 13 YEARS OLD.

PLAT DE GRAND

A French super meal with our absolute favorite dishes, divided into two delicious starters and one lovely main course.

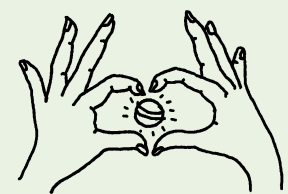


335 KR
per person



535 KR
with guide de pétanque

LE BOULE BRUNCH



Every SATURDAY and SUNDAY

k1 10.00-16.00

Gather friends and family, relax and let us serve our French brunch dishes at the table. Finish in style with patisseries and other goodies.