

# BOULE NOËL

Vores franske julebord.  
Fire serveringer og pétanque-spil med en nørdet guide.

## VEG

### TERRINE DE LUXE

Sød og syrlig terrine med  
pebberodscrème og tangkaviar.

### LÉGUMES ROYALE

Smørstegte kejserhatte med bønnecreme,  
fritterede kikærter, aioli og  
rodfrugtsgratin med trøffel.

### FRANSKE OSTE

Brie de Meaux, lagret Comté  
og Roquefort.

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilje.

## KØD

### ROULEAU DE LUXE

Urterimmet laks med hummer  
og pebberodscrème.

### CANARD BEURRE BRUNI

Stegt andebryst  
med smørbagt rosenkål  
og rodfrugtgratin med trøffel.

### FRANSKE OSTE

Brie de Meaux, lagret Comté  
og Roquefort.

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med vanilje.

**675** KR / PERSON

540 kr uden moms.

En idé til julegaven

## GAVEKORT

TIL BRUNCH, BAR ELLER AFTENSMAD. MED PÉTANQUE SELVFØLGELIG.

**300** KR / KORT

Eller vælg selv beløbet.

Er du allergisk,  
så spørg os om indholdet  
i vores retter.

# BOULEBAR

Book online på [www.boulebar.dk](http://www.boulebar.dk) eller ring 8282 0800.