






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

LES TARTINES

TASTY ALTERNATIVES BASED ON BREAD

FRENCH BREAKFAST
Croissant, baguette, pain au chocolat,
marmalade, butter 75 kr

CROQUE MONSIEUR
Pain au levain with comté, Dijon, bayonne
ham, and deep fried choucroute..... 75 kr

ANCHOIS  SUGGESTION!
ENJOY IT WITH A COLD BEER.
Pain au levain with butter, anchovy
and pickled onions 75 kr

CANARD
Duck confit, caramelized onion, espelette
pepper and pickled tomato 85 kr

LES AU MILIEUX

DELICIOUS MID-SIZE DISHES

THON À LA NIÇOISE
Seared tuna, rouille, olives,
tomatoes..... 115 kr

PIZZETTE
Grilled vegetables, truffel crème
with chèvre or charcuteries..... 90 kr

ROYAL ET FROMAGE
Chuck, 2 types of onion, dijonnaise
and comté..... 95 kr

CHÈVRE
Gratinated chèvre, pear ketchup,
frissé, walnuts 105 kr

LES DESSERTS

SWEET THINGS

YAOURT
French yoghurt in different flavours.. 35 kr

CRÈME BRÛLÉE
Creamy and crunchy 75 kr

FRAPPÉ À LA FRAISE
Strawberry milkshake 65 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT
Creamy with dark chocolate,
flavoured with coffee 25 kr



A COTÉ

A LITTLE EXTRA ON THE SIDE

OLIVES
Marinated..... 50 kr

BABA GANOUSH
Roasted aubergine, garlic, lemon,
parsley..... 45 kr

SALADE VERDE
Lettuce and herbs with
Dijon dressing 40 kr

SALADE DE TOMATES
Roasted plum tomato, pickled onion,
espelette pepper 55 kr

FRENCH FRIES
Crispy, salty and served
with mayonnaise 45 kr

LES CHARCUTERIES & FROMAGES

THE VERY BEST SEASONAL SELECTION OF CHARCUTERIES AND CHEESE

60 GRAM CHARCUTERIE 70 KR

120 GRAM CHARCUTERIE 130 KR

TOUR DE FRANCE 200 KR
Five different types of cold cuts
from five different regions.

ONE PIECE OF CHEESE 40 KR


TWO PIECES OF CHEESE 75 KR

TOUR DE FRANCE 135 KR
Five different types of cheese
from five different regions.



MIXED
3 CHEESE + 3 CHARCUTERIE
250 KR



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

ALAIN MILLAT

JUICE MADE FROM CAREFULLY SELECTED FRESH FRUIT. PRODUCED IN DRÔME, FRANCE.

45 KR

JUS RHUBARBE
Fresh and aromatic rhubarb juice with
a beautiful balance of acidic sugar,
and a subtly salty finish.

JUS RAISIN ROUGE MERLOT
Juice from Merlot grapes with
an aromatic richness and a slight
bitterness.

NECTAR MANGUE
Mango nectar with a velvety texture
and a fresh and aromatic taste.

JUS RAISIN BLANC CHARDONNAY
Juice from Chardonnay grapes, with aromas
of autumn fruits and honeyed notes.

ADD PÉTANQUE

+ 100 KR

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

LES TARTINES

TIL DEN LILLE SULT

FRANSK MORGENMAD

Croissant, baguette, pain au chocolat, marmelade, smør..... 75 kr

CROQUE MONSIEUR

Surdejsbrød, comté, Dijon-sennep, bayonne skinke, friteret choucroute..... 75 kr

ANCHOIS

Surdejsbrød med smør, ansjos og syltede løg..... 75 kr



CANARD

Confiteret and, karamelliseret løg, espelette-peber og syltet tomat..... 85 kr

LES AU MILIEUX

LÆKRE MELLESTORE RETTER

THON À LA NIÇOISE

Lynstegt tun, rouille sauce, oliven og tomater..... 115 kr

PIZZETTE

Grillede grønsager og trøffelcrème med gedost eller charcuterie..... 90 kr

ROYAL ET FROMAGE

Spidsbryst, løg på to måder, dijonnaise og comté ost..... 95 kr

CHÈVRE

Gratineret gedost, pære-ketchup, frisée salat, valnødder..... 105 kr

LES DESSERTS

SØDE SAGER

YAOURT

Fransk yoghurt kommer i flere varianter..... 35 kr

CRÈME BRÛLÉE

Cremet og knasende..... 75 kr

FRAPPÉ À LA FRAISE

Jordbær-milkshake..... 65 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

Cremet med mørk chokolade, smagt til med kaffe..... 25 kr



A COTÉ

LIDT EKSTRA PÅ SIDEN

OLIVEN

Marinerede..... 50 kr

BABA GANOUSH

Grillet aubergine, hvidløg, citron, persille..... 50 kr

SALADE VERDE

Salat og urter med Dijon-dressing... 40 kr

SALADE DE TOMATES

Grillet blommetomat, syltede løg, espelette-peber..... 55 kr

POMMES FRITES

Sprøde, salte og serveret med mayonnaise..... 45 kr

LES CHARCUTERIES & FROMAGES

SÆSONENS BEDSTE CHARCUTERIE OG OSTE

60 GRAM CHARCUTERIE

70 KR

ET STYKKE OST

40 KR

120 GRAM CHARCUTERIE

130 KR

TO STYKKER OST

75 KR

TOUR DE FRANCE

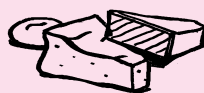
200 KR

TOUR DE FRANCE

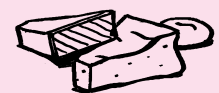
135 KR

Fem forskellige typer charcuterie fra fem forskellige regioner.

Fem forskellige typer ost fra fem forskellige regioner.



MIXED

3 OSTE + 3 CHARCUTERIE
250 KR

HALV PRIS PÅ MAD & PÉTANQUE FOR BØRN

MINDRE PORTIONER, MEN MINDST LIGE SÅ MEGET PÉTANQUE.
GÆLDER T.O.M. 13 ÅR.

ALAIN MILLAT

SAFT FREMSTILLET AF OMHYGGELIGT UDVALGT FRISK FRUGT. PRODUCERET I DRÔME, FRANKRIG

45 KR

JUS RHUBARBE

Frisk og aromatisk rabarberjuice med en smuk balance mellem surt sukker, og en subtilt salt finish.

JUS RAISIN BLANC CHARDONNAY

Juice fra Chardonnay-druer, med aromaer af efterårsfrugter og honningagtige noter.

NECTAR MANGUE

Mangonektar med en fløjsagtig struktur og en frisk og aromatisk smag.

JUS RAISIN ROUGE MERLOT

Juice fra Merlot-druer med en aromatisk rigdom og en let bitterhed.

