



MENU PETIT

VEG

CRÈME NINON

Grøn ærtesuppe toppet med Crémant og fløde.

SALADE PROVENÇALE

Grøn salat, brændt artiskok, perle-couscous, stegt gedeost, rouille og croutoner.

En sød afslutning med Boulebars mintfyldte chokoladepraline.

IKKE-VEG

CRÈME NINON

Grøn ærtesuppe toppet med Crémant og fløde.

POULET

Langtidsstegt kylling, sauce af ristede hvidløg, glaserede rodfrugter og pommes Anna.

En sød afslutning med Boulebars mintfyldte chokoladepraline.

310 KR / PERSON

233 kr exkl. moms.

BOULEBAR

Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.

Med forbehold for ændringer.



MENU PETIT

VEG

CRÈME NINON

Green pea soup topped with Crémant and cream.

SALADE PROVENÇALE

Garden salad, burnt artichoke, pearl couscous, sheep's cheese, rouille and croutons.

A sweet finish with Boulebars mint-filled chocolate praline.

NON-VEG

CRÈME NINON

Green pea soup topped with Crémant and cream.

POULET

Long baked chicken steak, roasted garlic sauce, glazed root vegetables and pommes Anna.

A sweet finish with Boulebars mint-filled chocolate praline.

310 KR / PERSON

233 kr excl vat.

BOULEBAR

If you have any allergies, please ask us for information about our ingredients.

Subject to change.