

# APÉRITIFSPAKKE

*Apéritifs Dînatoire er betegnelsen for en middag med franske småretter til deling. Vi vælger yndlingsretter fra menuen, perfekte snacks!*

## ARTICHAUT

*Friteret artiskok, ærtehummus, citron, brød og mynte.*

## CHARCUTERIE

*Lufttørret skinke.*

## PETIT AIOLI

*Sæsonens grøntsager, cornichoner og æg.  
Dyppes i en aioli- og purløgscreme.*

## PIZZA POSEUR

*Sprød pizza i sydfransk stil. Sorte oliven, friteret grønkål og jambon de Bayonne.*

## OLIVE PROVENÇALE

*Marineret i hvidløg, chili og rosmarin.*

**185 KR / PERSON**

*139 kr ex. moms.*

# BOULEBAR

# APÉRITIF PACKAGE

*Apéritif Dînatoire is the concept of a dinner with French small dishes. We have chosen our favourites.*

## ARTICHAUT

*Fried artichoke, pea hummus, lemon, bread and mint.*

## CHARCUTERIE

*French craft ham.*

## PETIT AIOLI

*Seasonal vegetables, cornichons and eggs.  
Served with aioli and chive cream.*

## PIZZA POSEUR

*Pizza à la South of France. Black olives, fried kale  
and jambon de Bayonne.*

## OLIVE PROVENÇALE

*Marinated in garlic, chili and rosemary.*

**185 KR / PERSON**

*139 kr ex. moms.*

# BOULEBAR