

À LA CARTE

LES APÉRITIFS FRANSKE SMÅ RETTER

Apéritif Dînatoire er en middag med små franske retter.
Bestil et par til at dele, eller behold dem alle selv.
To eller tre er nok for de fleste.

HUÎTRES GRATINÉES 50 KR/ST
Gratinerede østers med beurre blanc, pastis og pain de mie.

MACARON CANARD 65 KR/ST
Citronmacaron fyldt med anderillette plus pære- og espelettemarmelade.

TOUR DE FRANCE 295 KR
Ost og charcuterie fra vores foretrukne franske regioner. Serveret med cornichoner, smør og levain. Perfekt til at dele.

SALADE GRILLÉE 80 KR
Grillet romainesalat. Nobisdressing, Comté, citron og ristet bayonne-skinke på toppen.

MERGUEZ LA CIOTAT 105 KR
Krydret pølse, stegte løg, dijon og harissa-mayo i en blød baguette. En favorit blandt franske pétanque-spillere.

PIZZA POSEUR VEG 95 KR
Pizza i sydfransk stil med stegte svampe. Hvidløg, chili, rosmarin. Fire små stykker – meget delevendig!

ARTICHAUT VEG 85 KR
Friteret artiskok, ærtehummus, citron, brød og mynte.

CROQUETTES VEG 80 KR
Gedeost, brunede løg og Comté. Dyp i purløgscrème.

BRIE CRÉMEUX VEG 95 KR
Dit oui à Brie! Pisket Brie de Meaux, salt- og honningristede hasselnødder med et strejf af espelette, croutoner.

PETIT AÏOLI VEG 75 KR
Sæsonens grøntsager, cornichoner og æg. Dyppes i en aïoli- og purløgscrème.

De fleste vegetariske retter kan laves veganske. Spørg os gerne!

POMMES FRITES 55 KR
Sprøde, salte og serveret med aïoli.

OLIVE PROVENÇALE 40 KR
Marineret i hvidløg, chili og rosmarin.

CHIPS 45 KR
Franske gourmatchips med ostesmag og gedeostdip.

MARCONAMANDLER 55 KR
Verdens lækreste mandler, ristet i havsalt.

HALV PRIS PÅ MAD OG SPIL FOR BØRN OP TIL 13 ÅR.

Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.
Med forbehold for ændringer.

BOULEBAR

LES CLASSIQUES

SOUPE VERTE VEG 110 KR
Perfekt start. Kold, men lidt "hot", suppe med grønne tomater.

MOULES MARINIÈRES 115/185 KR
Blåmuslinger i sauce af hvidvin, fløde, hvidløg og persille. Halv/hel. Supplere med pommes frites, 55 kr.

PARISER VEG/KØD 175 KR
Fars af højreb eller plante? Pariserbøf på levain-brød med karamelliserede løg og spejlæg. Pommes frites og aïoli.

SALADE DE PRIMEURS VEG/REJER 175 KR
Grilløst eller rejer. Sprøde grøntsager, sæsonens grønne blade, sauce verte på avocado, croutoner, grøn chili.

POULET 235 KR
Bjære-kylling med grøn couscous, salat på sæsonens grøntsager og urtesauce som la touche finale.

STEAK FRITES 265 KR
En klassiker: svensk mørbradsteak, sommerlig tomatsalat, chili-béa og sprøde pommes frites.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 80 KR
Klassisk vanilje og sprød karamel.

DAME BLANCHE 80 KR
Dame Blanche er en fransk stjernekok's homage til operaen af samme navn. Vaniljeis, piskefløde, chokolade og hindbærcoulis.

POT AU RHUBARBE 95 KR
Hvid chokolademousse med cream cheese. Sommerskøn rabarber, friske jordbær, mynte, ristet hvid chokolade.

TRUFFE AU CHOCOLAT 30 KR
Boulebars egen chokoladetrøffel.

LA PÉTANQUE

PÉTANQUE SPIL FRA 125 KR/PERS
En gruset pétanque bane i 90 minutter, med alt hvad du behøver!

STARTKIT LA FRANC SOFT MATCH 850 KR
Tag dit pétanque-spil til nye højde! Konkurrence-kugler, taske, renseklud og egen gris.



Køb dine pétanque-kugler og tilbehør i vores butik eller på
www.boulebarstore.dk

BOULEBAR

À LA CARTE

LES APÉRITIFS FRENCH SMALL DISHES

Apéritif Dînatoire is the concept of a dinner with French small dishes. Order a couple to share, or keep them all to yourself. Two or three are enough for most people.

HÛÎTRES GRATINÉES 50 KR/EACH
Gratinated oysters with beurre blanc, pastis and pain de mie.

MACARON CANARD 65 KR/EACH
Lemon macaron filled with duck rillettes, plus pear and espelette pepper marmalade.

TOUR DE FRANCE 295 KR
Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. Perfect for sharing.

SALADE GRILLÉE 80 KR
Grilled romaine lettuce. Nobis dressing, Comté, lemon and roasted Bayonne ham on top.

MERGUEZ LA CIOTAT 105 KR
Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favorite among French pétanque players.

PIZZA POSEUR VEG 95 KR
Pizza à la South of France with fried mushrooms. Garlic, chili and rosemary. Four small pieces, perfect for sharing.

ARTICHAUT VEG 85 KR
Fried artichoke, green pea hummus, lemon, bread and mentha.

CROQUETTES VEG 80 KR
Filled with goat cheese and browned onions. Chive crème dip.

BRIE CRÉMEUX VEG 95 KR
Dit oui à Brie! Whipped Brie de Meaux, salt and honey roasted hazelnuts, slight espelette-heat, croutons.

PETIT AÏOLI VEG 75 KR
Seasonal vegetables, cornichons and eggs. Served with aioli and chive crème.

Most of our vegetarian dishes can be made vegan. Ask us!

FRENCH FRIES 55 KR
Crispy, salty and served with aioli.

OLIVE PROVENÇALE 40 KR
Marinated in garlic, chili and rosemary.

CHIPS 45 KR
French gourmet chips, cheese flavored. Plus a goat cheese dip.

MARCONA ALMONDS 55 KR
The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.

KIDS UP TO 13 EAT AND PLAY FOR HALF THE PRICE.

Subject to change.

BOULEBAR

LES CLASSIQUES

SOUPE VERTE VEG 110 KR
Perfect start. Chilled, but slightly hot, green tomato soup.

MOULES MARINIÈRES 115/185 KR
Mussels cooked in white wine, cream, garlic and parsley. Petite/grande. Add fries, 55 kr.

PARISIAN VEG/MEAT 175 KR
Plant patty or minced beef patty with caramelised onion and fried egg on sour dough bread. French fries and aioli.

SALADE DE PRIMEURS VEG/SHRIMP 175 KR
Grilloumi or shrimps. Crisp vegetables, seasonal mixed salad, avocado-based sauce verte, croutons, green chilli.

POULET 235 KR
Bjäre chicken with green couscous, seasonal mixed salad and herb sauce as la touche finale.

STEAK FRITES 265 KR
A classic: Swedish sirloin steak, a summery tomato salad, chili béarnaise sauce and french fries.

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 80 KR
Classic vanilla and crispy caramel.

DAME BLANCHE 80 KR
Dame Blanche is a French celebrity chef's homage to the opera of the same name. Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate, raspberry coulis.

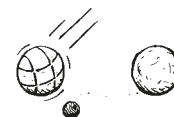
POT AU RHUBARBE 95 KR
White chocolate mousse with cream cheese. Summer-vibe rhubarb, fresh strawberries, mint, roasted white chocolate.

TRUFFE AU CHOCOLAT 30 KR
Chocolate truffle, Boulebar style.

LA PÉTANQUE

GAME OF PÉTANQUE FROM 125 KR/PERS
A pétanque court for 90 minutes, with everything you need!

STARTER KIT LA FRANC SOFT MATCH 850 KR
Take your pétanque skills to the next level! Competition boules, bag, cloth and a Jack.



Buy your boules and accessories in our pétanque shop or at www.boulebarstore.dk

Subject to change.

BOULEBAR