

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 FRANCE295 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 PROVENÇALE40 KR
Marineret i hvidløg, chili og rosmarin.

CHIPS 45 KR
Franske gourmetchips 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 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.

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

MACARON CANARD65 KR/EACH
Lemon macaron filled with duck rillettes, plus pear and espelette pepper marmalade.

TOUR DE FRANCE295 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 aïoli and chive crème.

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

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

OLIVE PROVENÇALE40 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