

# À LA CARTE

## LES APÉRITIFS

### FRANSKA SMÅRÄTTER

Apéritif Dînatoire är begreppet för en middag med franska smårätter. Ta in ett par att dela på, eller behåll alla för dig själv. Två-tre stycken är lagom för de flesta.

HUÎTRES .....40 KR/ST  
*Fine de claire, färsk citron och mignonette.*

HUÎTRES GRATINÉES .....60 KR/ST  
*Gratinerade ostron med beurre blanc, pastis och pain de mie.*

TOUR DE FRANCE .....345 KR  
*Ost och chark från våra franska favoritregioner. Serveras med picklat, smör och levain. Perfekt att dela.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 75 KR  
*Kryddkorv, stekt lök, dijon och harissamajonnäs i mjuk baguette. Storfavorit bland franska boulespelare.*

MADAME CANARD .....125 KR  
*Smörstekt levain, Comté, dijon, surkål och rökt ankbröst.*

BETTERAVES VEG .....115 KR  
*Saltbakad beta med brynt smör, krutonger, ost och sallad.*

BRUXELLES VEG ..... 75 KR  
*Friterad brysselkål med harissamajonnäs.*

CROQUETTES VEG ..... 85 KR  
*Fyllda med Chèvre och brynt lök. Dippas i gräslökskrème.*

CAMEMBERT RÔTI VEG .....135 KR  
*Varm och krämig camembert, honung, rosmarin, krutonger. Smaken av Nor(mmm...)andie.*

CHOU RÔTI VEG .....115 KR  
*Rostad sylrig spetskål med krispig bakad ost, citron, chili och solros.*

*De flesta vegetariska rätter går att få veganska.  
Fråga oss gärna!*

POMMES FRITES ..... 65 KR  
*Krispiga och salta. Serveras med aioli.*

OLIVE PROVENÇALE ..... 45 KR  
*Marinerade i vitlök, chili och rosmarin.*

CHIPS ..... 55 KR  
*Franska gourmetchips med ostsmak.*

MARCONAMANDLAR ..... 65 KR  
*Världens godaste mandlar, rostade med havssalt.*

BARN UPP TILL 13 ÅR ÄTER OCH SPELAR  
FÖR HALVA PRISET.

Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.  
Med reservation för ändringar.

# BOULEBAR

## LES CLASSIQUES

LES LÉGUMES VEG .....215 KR  
*Rostad kål med friterad ost och en melange av smörbönor, chili, lök, örter och paprika. Serveras med Pommes Anna.*

MOULES MARINIÈRES .....135/255 KR  
*Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök och persilja. Halv/hel. Lägg till pommes, 65 kr.*

PARISARE VEG/KÖTT .....215 KR  
*Vegofärs eller mald högrev? Biff, karamelliserad lök och stekt ägg på levainbröd med pommes frites och aioli.*

POULET POMPIDOU ..... 275 KR  
*Bjärekryckling med savojkål och dragonvelouté. Pommes Aligot - ostig potatispuré med Comté. Mon dieu så gott!*

STEAK FRITES .....315 KR  
*Ryggbiff med rostade morötter och Boulebars Café de Paris-sås. Pommes frites till det.*

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ..... 95 KR  
*Klassisk vanilj och krispig karamell.*

DAME BLANCHE ..... 105 KR  
*Dame Blanche är en fransk stjärnkocks hyllning till operan med samma namn. Vaniljglass, grädde och chokladsås.*

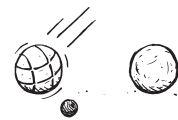
TARTE TATIN COLLAPSE .....125 KR  
*Smördeg med äpple, päron, bränt socker och havssalt. Serveras med chantillykräm och panna cotta au caramel.*

TRUFFE AU CHOCOLAT ..... 35 KR  
*Boulebars egen chokladtryffel.*

## LA PÉTANQUE

BOULESPEL ..... FRÅN 150 KR/PERS  
*En boule bana i 90 minuter. Allt du behöver finns på plats!*

STARTKIT LA FRANC SOFT MATCH .....1250 KR  
*Nästa nivå! Egna tävlingsklot, väska, putsduk och lille.*



Köp dina bouleklot och tillbehör i vår shop eller på  
[www.boulebarstore.se](http://www.boulebarstore.se)

# 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.*

HUÎTRES ..... 40 KR/EACH  
*Fine de claire, fresh lemon and mignonette.*

HUÎTRES GRATINÉES ..... 60 KR/EACH  
*Gratinated oysters with beurre blanc, pastis and Pain de mie.*

TOUR DE FRANCE ..... 345 KR  
*Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. A very shareable dish.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 75 KR  
*Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favorite among French pétanque players.*

MADAME CANARD ..... 125 KR  
*Butter fried levain, Comté, dijon mustard, sauerkraut, smoked duck breast.*

BETTERAVES VEG ..... 115 KR  
*Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.*

BRUXELLES VEG ..... 75 KR  
*Deep-fried Brussel sprouts, harissa mayonnaise.*

CROQUETTES VEG ..... 85 KR  
*Filled with goat cheese and browned onions. Chive crème dip.*

CAMEMBERT RÔTI VEG ..... 135 KR  
*Baked Camembert – warm, and creamy. Honey, rosemary, croutons. Vive la Normandie!*

CHOU RÔTI VEG ..... 115 KR  
*Roasted pointed cabbage, with crispy baked cheese, chili, lemon and sunflower.*

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

FRENCH FRIES ..... 65 KR  
*Crispy, salty and served with aioli.*

OLIVE PROVENÇALE ..... 45 KR  
*Marinated in garlic, chili and rosemary.*

CHIPS ..... 55 KR  
*French gourmet chips, cheese flavored.*

MARCONA ALMONDS ..... 65 KR  
*The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.*

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

*If you are allergic, ask us about the ingredients.  
Subject to change.*

## BOULEBAR

## LES CLASSIQUES

LES LÉGUMES VEG ..... 215 KR  
*Roasted cabbage with fried vegan cheese and a melange of butter beans, chili, onion, herbs and paprika. Served with Pommes Anna.*

MOULES MARINIÈRES ..... 135/255 KR  
*Mussels cooked in white wine, cream, garlic and parsley. Petite/grande. Add fries, 65 kr.*

PARISIAN VEG/MEAT ..... 215 KR  
*Plant patty or minced beef patty with caramelised onion and fried egg on sour dough bread. French fries and aioli.*

POULET POMPIDOU ..... 275 KR  
*Chicken from Bjäre with savoy cabbage and tarragon velouté. Pommes Aligot –cheesy (in a good way) potato puree with Comté.*

STEAK FRITES ..... 315 KR  
*Sirloin steak with roasted carrots and Boulebar's Café de Paris sauce. French fries with that.*

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE ..... 95 KR  
*Classic vanilla and crispy caramel.*

DAME BLANCHE ..... 105 KR  
*Dame Blanche is a French celebrity chef's homage to the opera of the same name. Vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce.*

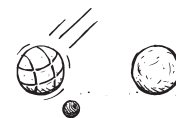
TARTE TATIN COLLAPSE ..... 125 KR  
*Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and sea salt. Served with chantilly cream and pannacotta au caramel.*

TRUFFE AU CHOCOLAT ..... 35 KR  
*Chocolate truffle, Boulebar style.*

## LA PÉTANQUE

GAME OF PÉTANQUE ..... FROM 150 KR/PERS  
*A pétanque court for 90 minutes, with everything you need!*

STARTER KIT LA FRANC SOFT MATCH ..... 1250 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.se](http://www.boulebarstore.se)*

*Subject to change.*

## BOULEBAR