

LE menu #27



COCKTAILS

sippa, skåla, spela



ANGÉLIQUE PAPON non-alc/alc

Gurka, fläder, gin. Döpt efter en av världens bästa boulespelare.

Vår signaturcocktail – med frisk precision i varje sipp. 95/155 kr



MOJITO FRAISE non-alc/alc

Mynta, vit rom och färska jordgubbar. Smakar precis så

ljuvligt som det låter – oavsett hur du uttalar det. 95/155 kr



MAGGI CHAUD

Ananas, vit kakaolikör, tequila, lime, jalapeñosalt.

En avantgarde-Margarita, helt enkelt..... 155 kr



SPRITZ DE PASSION

Lillet Blanc, passionsfruktslikör och Pampelle toppas

med Crémant. Lyxigt och sprudlande – santé! 155 kr



LILLET PÊCHE

Lillet Rosé, gin, Crème de Pêche och grapefruktsoda.

Très élégante med en nonchalant axelryckning 155 kr

CHAMPAGNE & CRÉMANT

krispigt & lyxigt



Château Haut-Mouleyre

Crémant de Bordeaux, Semillon, Merlot, Bordeaux.....125/695 kr

Louis Roederer Théophile Brut NV

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne..... 165/980 kr

Pet-Nat, Albert de Conti

Petillant Naturel Sauvignon Blanc, Semillon, Bergerac 760 kr

Moët & Chandon, Brut Impèrial

Pinot Noir, Pinot Munier, Chardonnay, Champagne..... 850 kr

Bauchet Blanc de Pinot Noir

Extra Brut, Pinot Noir, Champagne..... 1280 kr

Egley-Ouriet

Brut Premier Cru Les Vignes de Vrigny NV, Pinot Meunier, Champagne 1680 kr

Louis Roederer 2014 Cristal

Pinot Noir, Chardonnay, Champagne 4650 kr

DET LILLA EXTRA

för att du är värd det



OSTRON & BUBBEL

Två stycken Fine de Claire,
serveras med en krispigt

fräsch Crémant..... 195 kr



BOULE UTAN PASTIS ÄR SOM
PARIS UTAN EIFFELTORNET.
OCH ENLIGT FRANSK TRADITION
BJUDER VINNAREN ALLTID
PÅ EN RUNDA EFTER MATCHEN.

Ricard.....50 kr

Henri Bardouin.....65 kr

Pastis 51.....65 kr

BOULEBAR

APÉRITIFS

franska smårätter

HUÎTRES

Fine de Claire-ostron,
citron och mignonette..... 40 kr/st

TOUR DE FROMAGE veg

Franska ostar i gott sällskap: Comté,
Brillat Savarin, Fourme d'Ambert.
Baguette, färskt fikon, marmelad. 245 kr

TOUR DE FRANCE

Ost och chark från våra franska
favoritregioner. Serveras med
picklat, smör och levainbröd.
Perfekt att dela..... 345 kr

TOUR DE VERTE veg "LE DOUBLE DIP"

Kronärtskocksdip och färskostkräm
med paprika och tomat. Grönsaker
och kikärtsfritters..... 175 kr

PIÈCES DE PIZZA

Krispig vit pizza i fyra bitar.
Toppad med färskostkräm, jambon
blanc och persillade..... 135 kr

ARTICHAUT veg

Friterad kronärtskocka, grön
hummus, bröd och mynta..... 95 kr

MERGUEZ LA CIOTAT

Kryddkorv, stekt lök, dijon och
harissamajonnäs i mjuk baguette.
Storfavorit bland franska
boulespelare..... 85 kr

SALADE MELON veg

Frisk och het på samma gång.
Melon, gurka, grön chili,
citron och riven fetaost..... 115 kr

POMMES FRITES

Krispiga och salta,
serveras med aioli..... 65 kr

OLIVES PROVENÇALES

Marinerade i vitlök,
chili och rosmarin..... 45 kr

MARCONAMANDLAR

Världens godaste mandlar,
rostade med havssalt..... 55 kr

CHIPS

Potatis, olja och havssalt.
Enkelt, krispigt och helt
oemotståndligt..... 35 kr



FRIHET, GEMENSKAP

& ett glas Pastis

Boulebar drivs av sanna boule-
entusiaster. Det startade med
tre tågluffande vänner som föll
stenhårt för boule. Att det var
så mycket mer än bara en sport.
Ett sätt att leva, tänka och vara.
Gärna över generationer, över en
middag och över ett eller
flera glas pastis.

Idag finns 13 stycken Boulebarer
i Malmö, Göteborg, Örebro,
Stockholm, Köpenhamn och London.
Och resan har bara börjat.

Le BOULE BRUNCH

VARJE HELG
11-17

Samla familj och vänner,
gör upp på gruset och skåla
i cocktails. De franska
brunchrätterna serveras vid
bordet och avslutas på franskt
manér med un grand dessert.

395 kr
(inkl. boule)

BOKA PLATS!

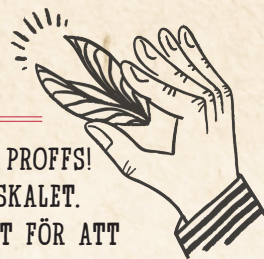


LES CLASSIQUES

klassiska franska huvudrätter



LE **tips!**



ÄT MOULES SOM ETT PROFFS!
SLÄNG INTE FÖRSTA SKALET.
ANVÄND DET ISTÄLLET FÖR ATT
FÅNGA UPP DE SMÅ RACKARNA.

MOULES MARINIÈRES halv/hel

Blåmusslor kokta i vitt vin, grädde, vitlök

och persilja 165/255 kr

Lägg till pommes frites 65 kr

PARISARE veg/kött

Vegofärs eller mald högrek? Biff, karamelliserad lök

och stekt ägg på levainbröd. Pommes frites och aioli 225 kr

SALADE DE PRIMEURS veg/räkor

Välj grillrost eller räkor. Krispiga primörer,

sauce verte på avokado, grön chili 225 kr

POULET PATATE

Bjärekryckling Provençal – saftig och solkysst.

Krämig potatissallad med paprika- och tomatkräm 285 kr

BŒUF BÉARNAISE

Svensk oxfilé, persillade, béa. Sallad med tomat

och syrad rödlök. Krispiga pommes 345 kr

LE CAFÉ

något uppriggande après

DESSERTS

fransket, sött och somrigt

**TRÈS
sympa!**

Barn upp
till 13 år
äter & spelar
för halva
priset!

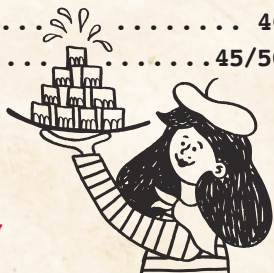
KAFFE 35 kr

TE 35 kr

ESPRESSO 25/30 kr

CAPPUCCINO 40 kr

LATTE 45/50 kr



LES SHÔTS

allez, allez!

HOT MADAGASQUE

Kaffe, grädde, vaniljlikör 95 kr

MINI SHÔTINI

Gin, fläder och citron 95 kr

FRAMBOISE FANTASTIQUE

Vodka, citron och hallon 95 kr

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk vanilj och

krispig karamell 95 kr

POT AUX FRAISES

Mousse på vit choklad och
färskost. Jordgubbar, brynt
citronsmör och rostad choklad

– tout à fait fantastique! 125 kr

DAME BLANCHE

En fransk stjärnkocks hyllning
till operan med samma namn.

Vaniljglass, grädde och

chokladsås 105 kr

TRUFFE AU CHOCOLAT

Boulebars egna chokladtryffel... 35 kr

ESPRESSO MARTINI

Smooth, träffsäker och sophistiqué 160 kr

BIÈRE

BIÈRE <i>pression</i> (fat)	BIÈRE <i>bouteille</i> (flaska)
Kronenbourg 1664 36 cl 79 kr	Kronenbourg 1664 33 cl 75 kr
1664 Blanc 36 cl 85 kr	1664 Blanc 33 cl 85 kr
 Gigante Kronenbourg 1664 60 cl 125 kr	Jade Blond (glutenfri) 25 cl 85 kr
Gigante 1664 Blanc 60 cl 135 kr	Grimbergen Double Ambrée 33 cl 95 kr
Brooklyn Stonewall Inn IPA 40 cl 95 kr	Demory Paris IPA 33 cl 125 kr
Picon Bière 36 cl 95 kr	Brooklyn Special Effects non-alc 33 cl 65 kr
	Carlsberg non-alc 33 cl 55 kr
	1664 Blanc non-alc 33 cl 55 kr



LES VINS

VIN *blanc*

Vin de Table.....	105/445 kr
Le Pichet, Les Vins du Littoral, Ugni Blanc/Colombard, Languedoc	115/495 kr
Château de Cathalogne Blanc, Sauvignon Blanc, Bordeaux	125/565 kr
Pinot Blanc, Dopff au Moulin, Pinot Blanc/Auxerrois, Alsace (vegan)	145/645 kr
Riesling Réserve, Jules Muller & Fils, Riesling, Alsace.....	155/685 kr
Sancerre Blanc, Dom. des Grandes Perrières, Sauvignon Blanc, Loire.....	165/745 kr
Chablis, Reine Pédaugue & Maurice Ecard, Chardonnay, Bourgogne	175/785 kr
Joseph Faiveley, Puligny-Montrachet, Chardonnay, Bourgogne.....	1250 kr

BE OM VINLISTAN OM
DU ÄR NYFIKEN PÅ MER!

VIN *rosé*

Vin de Table.....	115/495 kr
Saget La Petite Perrière, Pinot Noir, Frankrike.	125/565 kr
Château Paradis Rosé, Grenache/Syrah, Coteaux d'Aix-en-Provence	145/655 kr
Peyrassol Cuvée des Commandeurs, Cinsault/Grenache/Syrah, Côtes du Provence...	165/745/1490 kr

VIN *rouge*

Vin de Table.....	105/445 kr
Château de Cathalogne Rouge, Merlot/Cab Sauv/Cab Franc, Bordeaux.....	115/495 kr
Crista Collection Ventoux, Dom. de Cristia Grenache/Syrah, Ventoux ECO.....	125/565 kr
Côtes du Rhône, Xavier, Grenache, Vieilles Vignes, Rhône ECO/vegan	145/645 kr
Château Paradis Rouge, Syrah/Cab Sauv/Grenache, Coteaux d'Aix-en-Provence	155/695 kr
Hautes Côtes de Nuits, Reine Pédaugue. Pinot Noir, Bourgogne	170/780 kr
Vincent Paris, Crozes Hermitage, Syrah, Rhône	185/840 kr
Peyrassol Cuvée des Commandeurs Rouge, Syrah/Cab Sauv, Côtes de Provence	865 kr
Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Xavier Vignon, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône .	1450 kr



CIDRE

Galipette Rosé.....	95 kr
Boulevard Cidre de Normandie	105 kr
Somersby Poiré.....	79 kr
Somersby Lemon Spritz.....	79 kr
Galipette Rosé non-alc.....	75 kr
Jus de Pommes Pétillant non-alc....	60/190 kr

LE RESTE

Kolsyrat vatten.....	25/45 kr
Perrier.....	55 kr
Orangina Apelsin/Blodapelsin.....	45 kr
Pepsi/Pepsi Max/7-UP	40 kr
Fentimans Cola/Elderflower/Rose	65 kr
Kaffe/te, sélection de Boulebar	35 kr