

# 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 .....30 KR/ST  
*Fine de claire-østers, citron og mignonette.*

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

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

MERGUEZ LA CIOTAT .....65 KR  
*Krydret pølse, stegte løg, dijon og harissa-mayo i en blød baguette. En favorit blandt franske petanque-spillere.*

MADAME CANARD .....95 KR  
*Smørstegt levain, Comté, dijon, sauerkraut og røget andebryst.*

BETTERAVES VEG .....95 KR  
*Saltbagte beder med brunet smør, croutoner, ost og salat.*

BRUXELLES VEG .....70 KR  
*Friteret rosenkål serveres med harissa-mayonnaise.*

CROQUETTES VEG .....80 KR  
*Gedeost, brunede løg og Comté. Dertil purløgscreme.*

CAMEMBERT RÔTI VEG .....95 KR  
*Bagt Camembert – lun og cremet. Honning, rosmarin, croutoner. Vive la Normandie!*

CHOU RÔTI VEG .....80 KR  
*Lynstegt syrlig spidskål med sprød citron og chilibagt ost og solsikke.*

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

POMMES FRITES .....55 KR  
*Sprøde, salte og serveret med aioli.*

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

CHIPS .....45 KR  
*Franske gourmatchips med ostesmag.*

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

LES LÉGUMES VEG .....175 KR  
*Lynstegt kål med stegt vegansk ost og ragu på butter beans, chili, løg, krydderurter og paprika. Serveres med Pommes Anna.*

MOULES MARINIÈRES .....115/185 KR  
*Blåmuslinger i sauce af hvidvin, fløde, hvidløg og persille. Halv/hel. Suppler 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 aioli.*

POULET POMPIDOU .....235 KR  
*Kylling med savoykål, estragon veluté. Pommes Aligot - cheesy (på den gode måde) kartoffel pure m. Comté.*

STEAK FRITES .....265 KR  
*Mørbradbøf med ristede gulerødder og Boulebars Café de Paris sauce. Pommes frites dertil.*

## 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 og chokoladesovs.*

TARTE TATIN COLLAPSE .....95 KR  
*Butterdej med æble, pære, brændt sukker og havsalt. Serveres med chantilly creme og panna cotta au caramel.*

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](http://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.*

HUÎTRES ..... 30 KR/EACH  
*Fine de claire, fresh lemon and mignonette.*

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

TOUR DE FRANCE ..... 295 KR  
*Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. A very shareable dish.*

MERGUEZ LA CIOTAT ..... 65 KR  
*Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favorite among French pétanque players.*

MADAME CANARD ..... 95 KR  
*Butter fried levain, Comté, dijon mustard, sauerkraut, smoked duck breast.*

BETTERAVES VEG ..... 95 KR  
*Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.*

BRUXELLES VEG ..... 70 KR  
*Deep-fried Brussel sprouts, harissa mayonnaise.*

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

CAMEMBERT RÔTI VEG ..... 95 KR  
*Baked Camembert - warm, and creamy. Honey, rosemary, croutons. Vive la Normandie!*

CHOU RÔTI VEG ..... 80 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 ..... 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.*

MARCONA ALMONDS ..... 55 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 ..... 175 KR  
*Roasted cabbage with fried vegan cheese and a melange of butter beans, chili, onion, herbs and paprika. Served with Pommes Anna.*

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.*

POULET POMPIDOU ..... 235 KR  
*Chicken with savoy cabbage and tarragon velouté. Pommes Aligot – cheesy (in a good way) potato puree with Comté.*

STEAK FRITES ..... 265 KR  
*Sirloin steak with roasted carrots and Boulebar's Café de Paris sauce. French fries with that.*

## 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 sauce.*

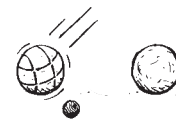
TARTE TATIN COLLAPSE ..... 95 KR  
*Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and sea salt. Served with chantilly cream and pannacotta au caramel.*

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](http://www.boulebarstore.dk)*

*Subject to change.*

## BOULEBAR