

LE BRUNCH

HVER WEEKEND
10.30 - 15.00

LES BRUNCHCOCKTAILS

BLOODY MARY 120 KR

Den ikoniske klassiker. Alkoholfri variant 70 kr.

MIMOSA 75 KR

Først serveret på Hôtel Ritz i Paris i 1925, et fænomenalt mix af appelsinjuice og Crémant.

ORANGINA 35 KR

Ægte fransk sodavand. Samme form som en pétanque-kugle! Appelsin eller blodappelsin.

LE MENU

**BRUNCHEN SERVERES I FLERE OMGANGE VED BORDET.
BARE SPØRG EFTER MERE, HVIS DU IKKE KAN FÅ NOKI!**

Vi starter med sprød baguette, smør og marmelade. Ost og charcuteri eller veg. delikatesser. Kaffe eller te.

VÆLGE EN HOVEDRET;

EGGS BENEDICT ROYAL

Stegt levainbrød, pocheret æg, spinat og løg, koldrøget laks og hollandaise.

POMMES FRITES
TIL ALT & ALLE!

CLUB CROISSANT

Sprød, stegt croissant med salat, søvløg, tomat, krydderurter og purløgsmayo. Vælg Bjäre-kylling eller portabello.

PAIN PERDU

Arme riddere og friske bær. Flødeskum med hvid chokolade.

Brunchen afsluttes på fransk manér med un grand dessert:

Pot au Rhubarbe, Pain au Chocolat og frugt.

BRUNCH MED PÉTANQUE.....370 KR

BØRN OP TIL 5 ÅR SPISER OG SPILLER GRATIS.

BØRN 6-13 ÅR, 110 KR.

ALTIÐ PÅ BOULEBAR

TOUR DE FRANCE295 KR

Ost og charcuterie fra vores foretrukne franske regioner. Serveret med cornichoner, smør og levain. Perfekt til at dele.

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.

Med forbehold for ændringer.

LE BRUNCH

EVERY WEEKEND
10.30 - 15.00

LES BRUNCHCOCKTAILS

BLOODY MARY 120 KR

The iconic classic. Non-alcoholic 70 kr.

MIMOSA 75 KR

First served at the Hôtel Ritz in Paris in 1925, a phenomenal mix of orange juice and Crémant.

ORANGINA 35 KR

True French soda in the shape of a boule. Orange or blood orange.

LE MENU

THE BRUNCH IS SERVED IN SEVERAL ROUNDS AT THE TABLE.
JUST ASK FOR MORE IF YOU CAN'T GET ENOUGH!

For starters, crisp baguette, butter, and marmalade. Cheese and charcuterie or veg. delights. Coffee or tea.

CHOOSE A MAIN COURSE;

FRENCH FRIES
FOR EVERYONE!

EGGS BENEDICT ROYAL

Pan fried levain bread, poached egg, spinach, onion, smoked salmon and hollandaise.

CLUB CROISSANT

Toasty croissant with lettuce, silver onion, tomato, herbs, and chive mayo. Bjäre chicken or portabello on top.

PAIN PERDU

French toast with fresh berries and white chocolaty whipped cream.

*The brunch ends in French style, avec un grand dessert:
Pot au Rhubarbe, Pain au Chocolat and fruit.*

BRUNCH AND PÉTANQUE 370 KR

KIDS UP TO 5 YEARS EAT AND PLAY FOR FREE.

KIDS 6-13 YEARS, 110 KR.

ALWAYS AT BOULEBAR

TOUR DE FRANCE 295 KR

Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. Perfect for sharing.

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.

Subject to change.