

MENU GRAND

VEG

BETTERAVES

Saltbagte beder med brunet smør, croutoner, ost og salat.

LES LÉGUMES

Lynstegt kål med stegt vegansk ost og ragu på butter beans, chili, løg, krydderurter og paprika. Serveres med Pommes Anna.

TARTE TATIN COLLAPSE

Butterdej med æble, pære, brændt sukker og havsalt. Serveres med chantilly creme og panna cotta au caramel.

IKKE-VEG

BETTERAVES

Saltbagte beder med brunet smør, croutoner, ost og salat.

STEAK FRITES

Mørbradbøf med ristede gulerødder og Boulebars Café de Paris sauce. Pommes frites dertil.

TARTE TATIN COLLAPSE

Butterdej med æble, pære, brændt sukker og havsalt. Serveres med chantilly creme og panna cotta au caramel.

440 KR / PERSON

330 kr excl vat.

BOULEBAR

Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.

Med forbehold for ændringer.

MENU GRAND

VEG

BETTERAVES

Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.

LES LÉGUMES

Roasted cabbage with fried vegan cheese and a melange of butter beans, chili, onion, herbs and paprika. Served with Pommes Anna.

TARTE TATIN COLLAPSE

Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and sea salt. Served with chantilly cream and panna cotta au caramel.

NON-VEG

BETTERAVES

Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.

STEAK FRITES

Sirloin steak with roasted carrots and Boulebar's Café de Paris sauce. French fries with that.

TARTE TATIN COLLAPSE

Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and sea salt. Served with chantilly cream and panna cotta au caramel.

440 KR / PERSON

330 kr excl vat.

BOULEBAR

If you are allergic, ask us about the ingredients.

Subject to change.