







## LES DRINKS & COCKTAILS

-  **ANGELIQUE PAPON - DEN ELEGANTE**  
Gin, hyld, agurk, citron, æble ... 115 kr
-  **SUCHAUD RIGID - DEN RANKE**  
Gin, Aperol, Amaro, Angostura orange . 115 kr

-  **LAMOUR ÉTERNEL - DEN AMOURØSE**  
Pamplemousse rose, Lillet, vodka, tyttebær ..... 115 kr
-  **LACROIX PRÉCIS - DEN PRÆCISE**  
Chambord, bærpuré, bourbon, citron . 115 kr

-  **FAZZINO FINESSE - DEN FIKSE**  
Mørk rom, kirsebær, appelsin, lime . 115 kr
-  **ALLEZ BOURRIAUD - DEN SIKRE (non-alc)**  
Vilda bær, tranbær, citron ..... 55 kr

## ENTREES

**PLAT DE PETIT** (veg/kød)  
Perfekt at dele. Sæsonens vegetariske delikatesser eller charkuterier med tilbehør. Serveres med franske oste.  
— — — — — **250 KR**

**HUÎTRES**  
Østers Fine de Claire med mignonette . 30 kr/st

**MOULES NORMANDIE**  
Blåmuslinger dampet med æblecider, fløde, persille og hvidløg ..... 65 kr  
med pommes frites ..... 110 kr

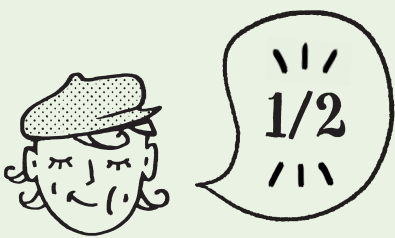
**BØF TATAR**  
Rørt tatar med æggeblomme, cognac og dijonsennep ..... 95 kr  
med pommes frites ..... 140 kr

**SOUPE AUX CHAMPIGNONS (veg)**  
Svampesuppe med stegte champignon og Karl Johan-olie ..... 85 kr

### - LES EXTRAS -

**SALADE VERTE (veg)**  
Lille grøn salat med nobis-dressing og ristede kerner ..... 45 kr

**POMMES FRITES** med aioli ..... 45 kr



## BØRNEMENU

HALV PRIS PÅ MAD & PÉTANQUE FOR BØRN.  
MINDRE PORTIONER, MEN MINDST LIGE SÅ MEGET PÉTANQUE. GÆLDER T.O.M 15 ÅR

## LE MAINS

**PLAT DE GRAND** (veg/kød)  
Al vores kærlighed til det franske køkken koget ned til tre forretter og en skøn hovedret. Serveres på fælles fade som selskabet kan deles om. Varierer alt efter sæsonen. Mindst 2 personer.  
Pris per person.  
**315 KR** /person

**PLAT DU JOUR**  
Dagens ret af klassisk, fransk opskrift. Manifique! Spørg om, hvad der serveres netop i dag. .... 145 kr

**MOULES NORMANDIE**  
Blåmuslinger dampet med æblecider, fløde, persille og hvidløg ..... 115 kr  
med pommes frites ..... 160 kr

**POT DE POISSON**  
Sydfransk fiskegryde med laks, torsk og rejer. Serveres med crutoner, aioli og revet Comtè ..... 195 kr

**PARISARE (veg/kød)**  
Kikærtebøf eller hakket oksetykkam på grillet surdejsbrød med karamelliserede løg, spejlæg og pommes frites ..... 165 kr

**BØF TATAR**  
Rørt tatar med æggeblomme, cognac og dijonsennep ..... 145 kr  
med pommes frites ..... 190 kr

**LÉGUMES MAISON (veg)**  
Cocosbønner med Comtè, trøffelvinaigrette og glaserede løg ..... 135 kr

**STEAK AU POIVRE VERTE**  
Striploinsteak med grøn peber sauce, pommes frites og lille grøn salat ..... 235 kr

**VEAU RÔTIE**  
Kalveroastbeef, pommes Boulangère, stegte svampe og haricots verts ..... 195 kr

## LES DESSERTS

**CRÈME BRÛLÉE À LA TONKA** ..... 75 kr

**BISCUITS AUX AMANDES**  
Mandelbiscuit med æblesorbet og kanel-sabayonne ..... 75 kr

**CHOCOLAT**  
Bagt chokoladegâteau med karamel, kakaoknas og hindbærsorbet ..... 75 kr

**BOULES DE GLACE**  
To kugler sorbet eller is ..... 45 kr

**TRUFFES AU CHOCOLAT**  
To små chokoladetrøfler ..... 25 kr

**LES FROMAGES**  
Johans udvalgte oste. Altid franske og altid udvalgt efter sæsonen.. 1 stk 50 kr / 3 stk 135 kr

**LA GRANDE FINALE**  
En fransk drømmetrio: Crème Brûlée, Biscuits aux Amandes & Truffe au chocolat  
**125 KR**

**Voilà!**

**VIDSTE DU DET?**  
KLASSIKEREN CRÈME BRÛLÉE ER EGENTLIG DET SAMMEN SOM EN CRÈME CAMEL. DEN STORE FORSKEL ER SUKKERETS PLACERING PÅ TOPPEN I STEDET FOR I BUNDEN.

**OH LA LA LUNCH**  
HVER FREDAG 11-15

**STEAK** eller **LÉGUMES MAISON**  
Steak med pommes frites & sauce béarnaise  
Vegetarret med sæsonens grøntsager

**SALADE VERTE**  
Lille grøn salat med nobis-dressing og ristede kerner

**CAFÉ & TRUFFE AU CHOCOLAT**  
inkl. 30 min pétanque **125 KR**

**POMMES BOULANGÈRE**  
KARTOFFLER PÅ BAGERENS MÅDE: LÆKRE TYNDE KARTOFFELSKIVER BAGT LANGSOMT I KYLLINGEBUILLON MED SMØR, LØG OG ET STREJF AF HVIDLØG.

## LE BOULE BRUNCH

Hver LØRDAG och SØNDAG 10.30-15

Saml familie og venner, læn dig tilbage, og lad de franske brunchretter komme til dig ved bordet. Afslut brunchen på fransk manér med tærter og andre gode sager.

225 kr kun brunch  
75 kr børn 6-15 år  
0 kr barn under 6 år

**300 KR**  
med 90 min  
pétanque

## BOBLER & CHAMPAGNE

Cremant de Loire .....	70/450 kr
Ayala Champagne .....	100/650 kr
Ayala Vintage 2006 Champagne.....	990 kr
Ayala Rosé Majeur .....	1250 kr

## VIN BLANC

Vin de Table .....	65/270 kr
Grand Héron, Gascogne .....	80/335 kr
Langlois Samur Blanc .....	95/380 kr
Riesling, Grand Cru Frankstein,Frey	105/440 kr
Chablis, Commune .....	110/460 kr
Pouilly-fuissé, Chanson .....	665 kr
Meursault Côte de Beaune .....	760 kr

## VIN ROSÉ

Vin de Table .....	65/270 kr
Chateau Roubine .....	85/355 kr
Chateau Roubine, Magnum .....	700 kr

## VIN ROUGE

Vin de Table .....	65/270 kr
Pinot Noir, Cour des Dames .....	80/335 kr
Morgon "nature" Bouillat .....	90/380 kr
Grenache, Little James Basket St Cosme	115/480 kr
Chateau Rombeau, L'élevé <b>ECO</b> .....	130/545 kr
Chateau Roubine, Cru Classé .....	145/590 kr
Chateau Sipian Médoc .....	740 kr
Bosquet des Papes, Chateauneuf-du-Pape .	825 kr

## LE SNACKS

Oliven .....	35 kr
Nødder .....	35 kr



## DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON - DEN ELEGANTE  
Gin, hyld, agurk, citron, æble ..... 115 kr

SUCHAUD RIGID - DEN RANKE  
Gin, Aperol, Amaro, angostura orange .... 115 kr

LAMOUR ÉTERNEL - DEN AMOURØSE  
Pamplemousse rose, Lillet, vodka, tyttebær . 115 kr

LACROIX PRÉCIS - DEN PRÆCISE  
Chambord, vild bær, bourbon, citron ..... 115 kr

FAZZINO FINESSE - DEN FIKSE  
Rom, kirsebær, appelsin, lime ..... 115 kr

ALLEZ BOURRIAUD - DEN SIKRE (non-alc)  
Vilda bær, tranbær, citron ..... 55 kr



## PASTIS 2 cl

Ricard .....	32 kr
Janot <b>BIO</b> .....	38 kr
Janot Blue .....	38 kr
Henri Bardouin .....	40 kr
Raimu .....	38 kr
Janot Tradition .....	38 kr

BOULE UDEN PASTIS ER SOM PARIS UDEN  
EIFFELTÅRNET. IFØLGE FRANSK TRADITION  
BYDER VINDEREN ALTID PÅ EN OMGANG  
EFTER KAMPEN.



## BIERE

BIÈRE PRESSION  
Kronenbourg 1664, 36/50 cl ..... 45/60 kr  
1664 Blanc, 36 cl ..... 50 kr  
Grimbergen Blonde, 50 cl ..... 65 kr  
Picon Bière, 36 cl ..... 65 kr

BIÈRE EN BOUTEILLE  
Kronenbourg 1664, 33 cl ..... 50 kr  
1664 Blanc, 33 cl ..... 50 kr  
Grimbergen Double Ambrée, 33 cl ..... 60 kr  
Leffe Brune, 33 cl ..... 60 kr  
Grimbergen Blonde, 33 cl ..... 60 kr  
Carlsberg, Nordic Gylden Bryg, 33 cl ..... 35 kr



### VIDSTE DU DET?

I 1664 BLEV DET FRANSKE BRYGGERI  
BRASSERIE KRONENBOURG GRUNDLAET.  
SOM EN HYLDEST TIL DRONNING  
ELIZABETH II'S KRONING I 1952 BLEV  
ØLLEN 1664 LANCERET. SANTÉ.



## CIDRE

Cidre Brut **BIO**, flaska 33 cl ..... 65 kr  
Cidre Rosé, Maison Ècusson, flaska 33 cl .... 65 kr  
Dupont Bouché **BIO**, 75 cl ..... 210 kr  
Dupont Reserve, 75 cl ..... 365 kr

## TOUT LE RESTE

Vand med bobler ..... 25/45 kr  
Perrier ..... 45 kr  
Orangina appelsin ..... 30 kr  
Coca-Cola / Sprite ..... 30 kr  
Jus de Pommes, non-alc ..... 40/150 kr  
Fentimans Curiosity Cola ..... 45 kr  
Fentimans Lemonade Elderflower ..... 45 kr  
Fentimans Rose Lemonade ..... 45 kr  
Drageblod eller Firbenssnot ..... 55 kr  
Kaffe (Sélection Lilla Kafferosteriet) **ECO** .. 25 kr  
Te, vores udvalgte, økologiske  
sorte og grønne te. **ECO** ..... 25 kr

FRANSK SODAVAND I TO SMAGSVARIANTER: APPELSIN  
OG BLODAPPELSIN. HAR DU FORRESTEN TÆNKT PÅ, AT  
FLASKEN MINDER LIDT OM EN PÉTANQUEKUGLE? MEN  
KÆRE VEN, LOV OS IKKE AT KASTE MED DEN.



## LE BOULE

( DE PÉTANQUE )

### LE BANE

Book en bane og saml venner, kollegaer eller familie til en omgang sydfransk fællesskab på gruset. Bane i 90 minutter ..... 100 kr/person

### GUIDE DE PÉTANQUE

Vores guider tager jer langt væk fra alt, hvad der bare minder om plasticke kugler og styrer jer gennem en turnering, som får det til at kilde i alle nervebaner. Guiden er med jer hele tiden. Hvem som helst kan vinde. 90 minutters bane med guide ..... 200 kr/person

### LE DUEL

En nervepirrende udfordring med mange små pétanquedueller. Spillet ledes af to guider og passer perfekt til lidt større grupper. 90 minutter med bane og guider .... 300 kr/person

### GUIDE PRIVÉ

En privatlektion med en mesterskabsvindende guide. 90 minutters intensiv træning som med garanti tager dit pétanquespil til nye højder. For 1-2 personer ..... 1 000 kr

## KUGLEN

Kugleproducenter findes der mange af. Vores favoritter er de franske højqualitetskugler OBUT og den thailandske rebel FBT La Franc

Startkit med tre kugler, en gris samt en lille pudsekud i taske .....	650 kr
FBT La Franc Soft Black .....	700 kr
FBT La Franc Stainless Steel .....	850 kr
OBUT Match+ .....	1 400 kr
OBUT Soleil .....	1 600 kr
OBUT RCC .....	1 800 kr
OBUT ATX.....	2 500 kr

Køb dine egne kugler med hjem, eller bestil online på [BOULEBARSTORE.COM](http://BOULEBARSTORE.COM)

## VORES BANER

Vi har hentet vores favoritbaner og yndlingsgrus hjem til vores helt egen sydfranske park.

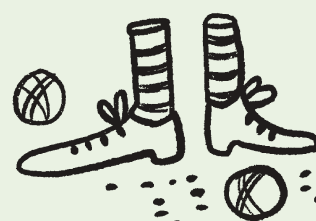
**PARC BORELY** Præcis som i parken i Marseille, hvor verdens største pétanqueturnering afholdes. En bane med meget rul.

**GRENOBLE** Efterligning af VM-banerne i Grenoble 2004. En mental og teknisk udfordring med lidt større sten.

**RIANS** Som banerne i den franske by af samme navn. Her er gruset hårdt, men retfærdigt.

## SNEDIGT SNYDERI!

EFTERSOM PÉTANQUE HOS OS ALTID ER I UBLODIG ALVOR, DELER VI GERNE UD AF VORES KLASSISKE SNYDETRICKS



## SKOTRICKET

SKAF TO FORSKELLIGE STØRRELSER AF SAMME SKOMODEL. NÅR AFSTANDEN MELLEML TO KUGLER SKAL MÅLES, BRUGER DU FORSKELLEN I SKOENES LÆNGDE TIL EGEN FORDEL.