

# LE BOULEBRUNCH

— — LØR-SØN 10.30-15.00 — —

Kurv med baguette, croissant,  
smør og abrikosmarmelade.  
Yoghurt med frugt og bær.

+

## VEG

Radiser, hummus,  
Comté og bagt  
blomkål med  
ras el hanout.

Havens sprøde salater  
med grøntsager  
og bagt æg.

eller

## IKKE-VEG

Radiser, hummus,  
Comté, bagt blomkål  
med ras el hanout  
og saucisson sec.

Havens sprøde  
salater med  
confiteret andelår.

+

Afslut brunchen på fransk manér  
med pâtisseries, crème brûlée  
og andre godter.

Kaffe og te.

**300 KR** med 90 min pétanque

**225 KR** kun brunch

**75 KR** børn 6-15 år

**0 KR** børn under 6 år

*Er du allergisk, så spørg til indhold og ingredienser.*

**BOULEBAR**.DK

EXTRA



EXTRA

### ANGELIQUE PAPON 115 KR

Den elegante med gin, hyldeblomst,  
agurk, citron, æble.

### BLOODY MARY 115 KR

Ikoniske klassiker.  
(non-alc version 55 kr)

### MIMOSA 60 KR

På Hôtél Ritz i Paris 1925 serveredes  
den fænomenale blanding af appelsinjuice  
og bobler for første gang.

### DRAGEBLOD ELLER FIRBENSNOT 50 KR

Forfriskende drink til de små modige.  
(non-alc)

## ALTID PÅ BOULEBAR:

#### MOULES MARINIÈRE

Blåmuslinger dampet  
med hvidvin, fløde,  
persille og hvidløg,  
65/115 kr

#### PLAT DE PETIT

(veg/kød)  
Perfekt at dele. Sæsonens  
vegetariske delikatesser  
eller charcuterier med  
tilbehør og franske oste,  
250 kr

#### PARISARE

(veg/kød)  
Kikærtbøf eller hakket  
oksetykkam på grillet  
surdejsbrød med karamel-  
liserede løg, spejlæg og  
pommes frites, 165 kr

#### CRÈME BRÛLÉE

Med smag af  
lavendel,  
75 kr

# BOULEBAR .DK