

LES DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON
Gin, hyldeblomst, agurk, citron, æble 115 kr

CAROLINE BOURRIAUD
Lillet rosé, fersken, grapefrugt .. 115 kr

DYLAN ROCHER
Rom, rabarber, lime, mynte 115 kr

MARCO FOYOT
Gin, hindbær, citron, pastis 115 kr

PASSO PAMPILLE
Pampelle, limonade, bobler 115 kr

CINDY PEYROT (non-alc)
Orgeat, rose-limonade, citron, tranebær 55 kr

ENTREES

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

SOUPE FROIDE DE TOMATES (vegan)
Fransk gazpacho med tomatsorbet og basilikum 85 kr

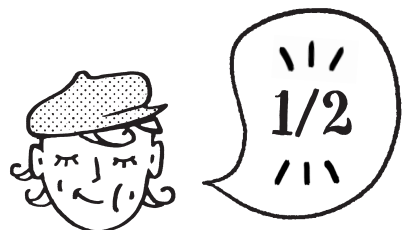
ESCABECHE
Marinerede rejer og muslinger med røget paprika, radiser, agurk, fennikel og croutoner 95 kr

MOULES MARINIÈRE (1/2)
Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg 65 kr
med pommes frites 110 kr

- LES EXTRAS -

SALADE VERTE (veg)
Lille salat af grønne blade 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 DU JOUR
Dagens ret af klassisk, fransk opskrift.
Spørg om, hvad der serveres netop i dag .. 145 kr

SALADE DE CREVETTES
Havens sprøde salater med rejer, bagte æg, bønner, nye kartofler, broccoli og nobisdressing 175 kr

MOULES MARINIÈRE
Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg 115 kr
med pommes frites 160 kr

PARISER (veg/kød)
Bøf af kikærter eller hakket oksekød på smørstegt levainbrød med karamelliserede løg, spejlæg og pommes frites 165 kr

LÉGUMES MAISON (vegan)
Broccoli- og aspargesfrikassé med umami-mayonnaise, friterede løg og kikærter .. 140 kr

SUPREME DE POULET
Majskyllingebryst med bønneragout, ingefærsauce og ristede, nye kartofler med tapanade .. 170 kr

STEAK FRITES
Striploinsteak med bearnaisesmør
pommes frites og lille tomatsalat 245 kr

PLAT DE GRAND (veg/ikke veg)
Al vores kærlighed til det franske køkken.
Serveres på fade man kan deles om.

VEG
Fransk gazpacho. Ratatouille med bergamotyoghurt. Romainesalat med nobisdressing, revet Comté og urter. Frikassé af broccoli, asparges, umami-mayonnaise samt friterede schalotteløg og kikærter.

IKKE VEG
Fransk gazpacho med anchoïade. Escabeche med skaldyr. Romainesalat med nobisdressing, revet Comté og urter. Majskyllingebryst, bønneragout, ingefærsauce og ristede nye kartofler med tapanade.

Mindst 2 personer 315 kr/pers

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Med smag af lavendel 75 kr

COMPOTE DE FRAISE & RHUBARBE
Jordbær- og rabarberkompot med hvid chokolademousse og ristet chokolade 85 kr

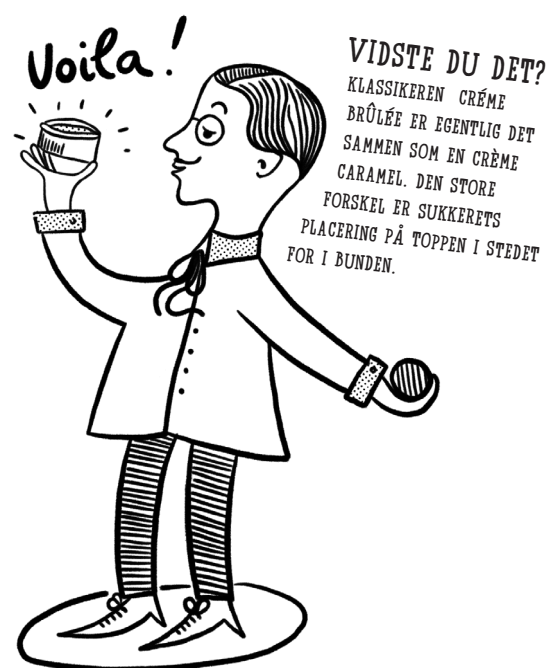
PEACH "MELBA" (vegan)
Porcheret hvid fersken, ferskensorbet, friske hindbær, marengs og mynte 85 kr

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 GRAND FINALE
Den franske drømmetrio:
Crème Brûlée, Truffes au chocolat og
Compot de fraises & rhubarbe 125 kr



OH LA LA LUNCH

HVER FREDAG 11-15

STEAK eller **LÉGUMES MAISON**
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**

LE BOULE BRUNCH

Hver LØRDAG och SØNDAG 10.30-15.00

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

225 kr kun brunch **300 KR**
75 kr børn 6-15 år med 90 min
0 kr barn under 6 år pétanque

LE WEEKEND
À BOULEBAR

CHAMPAGNE & CRÉMANT

Crémant 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 ECO	105/440 kr
Chablis, Chanson	110/460 kr
Pouilly-fuissé, Bourgogne	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 ECO	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



LES DRINKS & COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON
Gin, hyldeblomst, agurk, citron, æble .. 115 kr

MARCO FOYOT
Gin, hindbær, citron, pastis .. 115 kr

CAROLINE BOURRIAUD
Lillet rosé, fersken, grapefrugt .. 115 kr

PASSO PAMPILLE
Pampelle, limonade, bobler .. 115 kr

DYLAN ROCHER
Rom, rabarber, lime, mynte .. 115 kr

CINDY PEYROT (non-alc)
Orgeat, rose-limondade, citron, tranebær 55 kr

FRANSKE SHÔTS

HOT MADAGASQUE
Kaffe, fløde, vanilje likør .. 50 kr

HÁPPY PAPON
Gin, hyldeblomst, citron, agurk .. 50 kr

LE BISOU
Mintkysset .. 50 kr

PASTIS

Ricard.....	32 kr
Janot BIO	38 kr
Janot Blue.....	38 kr
Henri Bardouin...	40 kr
Raimu.....	38 kr

2 cl

IFØLGE FRANSK TRADITION BYDER VINDEREN
ALTID PÅ EN OMGANG EFTER KAMPEN.

C'est
Parfait

BIÈRE

BIÈRE PRESSION (fadøl)
Kronenbourg 1664, 36/50 cl 45/60 kr
1664 Blanc, 36/50 cl 50/70 kr
Grimbergen Blonde, 50 cl 65 kr
Picon Bière, 36 cl 65 kr

BIÈRE EN BOUTEILLE (flaskeøl)
Kronenbourg 1664, 33 cl 50 kr
1664 Blanc, 33 cl 50 kr
Grimbergen Double Ambrée, 33 cl 60 kr
Lefte Brune, 33 cl 60 kr
Grimbergen Blonde, 33 cl 60 kr
Bière de Boules, 50 cl 70 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

Appie Brut, flaske 36/75 cl	65/210 kr
Appie Rosé, flaske 36/75 cl	65/210 kr

TOUT LE RESTE

Vand med bobler	25/45 kr
Perrier	45 kr
Orangina appelsin	30 kr
Jus de Pommes Pétillant	45/170 kr
Fentimans Curiosity Cola	45 kr
Fentimans Lemonade Elderflower	45 kr
Fentimans Rose Lemonade	45 kr
Coca-Cola / Sprite	30 kr
Kaffe (Sélection Lilla Kafferosteriet) ECO ..	25 kr
Te, vores udvalgte, økologiske sorte og grønne te. ECO	25 kr

ORANGINA

FRANSK SODAVAND MED DEN DEJLIGSTE APPELSINSMAG:
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 høj kvalitetskugler 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

VORES BANER

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

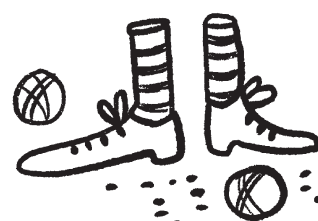
PARC BORELY Præcis som i parken i Marseille, hvor verdens største pétanqueturnering afholdes. En bane med meget rul.

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.