



## LES DRINKS &amp; COCKTAILS



## ANGELIQUE PAPON

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



## COINTREAU À LO!

Cointreau, Chartreuse, gulerød, ingefær, citron ..... 115 kr



## COUPETTE VIOLET

Byrrh, vodka, viol, citron ..... 115 kr



## POIRE MÛMS

Cognac, pære, pastis, citron, kardemomme ..... 115 kr



## LILLET PAMPELLE

Rum, Pampelle, Lillet rouge ..... 115 kr



## LA FRAMBOISE (non-alc)

Tranebær, hindbær, blåbær, citron ..... 55 kr

## ENTREES

## HUÎTRES

Østers, fines de clair ..... 30 kr/stk

## PLAT DE PETIT (kød/veg)

Franske oste og charcuterier eller sæsonens vegetariske delikatesser ..... 250 kr

## SOUPE CRÈME (veg)

Karameliseret løgsuppe med vinaigrette, Comté crème, purløg og brødcroutoner ..... 80 kr

## TARTAR RØDBETIQUE (vegan)

Rødbeder, pebberod, cornichoner, Dijon sennep, kapers og rødløg ..... 65 kr

## MOULES MARINIÈRE (1/2)

Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg ..... 75 kr med pommes frites ..... 120 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

## LE MAINS

## PLAT DU JOUR

Dagens ret af klassisk fransk opskrift. Spørg om, hvad der serveres netop i dag ..... 145 kr

## BOUILLABAISSE

Klassisk fiskegryde med muslinger og rejer, serveret med brødcroutoner og aioli ..... 175 kr

## MOULES MARINIÈRE

Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg ..... 120 kr med pommes frites ..... 165 kr

## PARISARE (veg/kød)

Bøf af kikærter eller hakket oksekød på smørstegt levainbrød med karameliserede løg, spejlæg og pommes frites ..... 165 kr

## SOCCA PÔRJEU (vegan)

Provencalsk kikærtepandekage med brændt porre, quinoa, hummus og skorzonerrod ... 140 kr

## CANARD À L'ORANGE

Stegt andebryst med kål vendt i smør og appelsinsauce. Serveret med pommes Anna . 195 kr

## STEAK FRITES

Striploinsteak med hvidløgssmør og haricots vertes. Serveres med pommes frites ..... 245 kr

## LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Klassisk med vanilje ..... 75 kr

## CAKE AU BANANE

Banankage, dulce de leche, vaniljeis og passionsfrugt ..... 85 kr

## GANACHE AU CHOCOLAT (vegan)

Chokoladganache og yoghurtssorbet med lavendel ..... 85 kr

## BOULES DE GLACE

To kugler af sorbet eller flødeis ..... 45 kr

## TRUFFES AU CHOCOLAT

To små chokoladetrøfler ..... 25 kr

## LES FROMAGES

Vores udvalgte oste. Altid franske og altid udvalgt efter sæsonen .. 1 stk 50 kr / 3 stk 135 kr

## LA GRANDE FINALE

Crème Brûlée, Truffe au Chocolat og Cake au banane ..... 125 kr



## VEG

## SOUPE CRÈME

Fransk løgsuppe med karameliserede løg, Comté crème, purløg og brødcroutoner.

## OEUF ROYAL

Royalistisk æg med svampesauté. Toppet med sprøde kartofler og estragon.

## SOCCA PÔRJEU

Provencalsk kikærtepandekage med brændte porre, quinoa, hummus og sort rod.

## PLAT DE GRAND



AL VORES KÆRLIGHED  
TIL DET FRANSKE KØKKEN.  
OPDELT I TRE SERVERINGER  
MED SÆSONENS RÅVARER.



315 KR

/ pers



## KØD

## SOUPE CRÈME

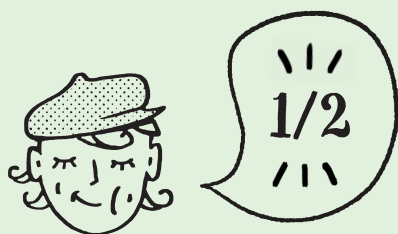
Fransk løgsuppe med karameliserede løg, Comté crème, purløg og brødcroutoner.

## OEUF ROYAL

Royalistisk æg med svampesauté. Toppet med sprøde kartofler og estragon.

## CANARD À L'ORANGE

Stegt andebryst med smurt kål og appelsinsauce. Serveret med pommes Anna.



## BØRNEMENU

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

## OH LA LA LUNCH

HVER FREDAG 11-15

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

+

## SALADE VERTE

Lille grøn salat med nobis-dressing og ristede kerner

+

## CAFÉ &amp; 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  
75 kr børn 6-15 år  
0 kr barn under 6 år

**300 KR**  
med 90 min  
pétanque

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

Crémant de Loire .....	70/450 kr
Crémant de Loire Rosé .....	70/450 kr
Ayala Champagne .....	100/650 kr
Michel Gonet, Blanc de Blancs 2017 .....	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 <b>ECO</b> .....	105/440 kr
Chablis, Chanson .....	110/460 kr
Pouilly-fuissé, Bourgogne .....	625 kr
Meursault Côte de Beaune .....	745 kr

## VIN ROSÉ

Vin de Table .....	65/270 kr
Château Roubine, MAGNUM .....	700 kr

## VIN ROUGE

Vin de Table .....	65/270 kr
Villa Mansany .....	80/335 kr
Pinot Noir, Cour des Dames .....	90/380 kr
Côtes-du-Rhône, Saint Cosme .....	115/480 kr
Château Rombeau, L'élevé <b>ECO</b> .....	130/545 kr
Château Roubine, Cru Classé .....	145/590 kr
Châteauneuf-du-Pape, Bosquet des Papes .....	825 kr
Cote Rotie, Saint Cosme .....	990 kr
Château Roubine Cru Classe, MAGNUM .....	1150 kr



## LES DRINKS & COCKTAILS

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

COINTREAU ÀLLO!  
Cointreau, Chartreuse, gulerød, ingefær, citron 115 kr

COUPETTE VIOLET  
Byrrh, vodka, viol, citron .. 115 kr

POIRE MÛMS  
Cognac, pære, pastis, citron, kardemomme 115 kr

LILLET PAMPILLE  
Rom, Pampille, Lillet rouge .. 115 kr

LA FRAMBOISE (non-alc)  
Tranebær, hindbær, blåbær, citron .. 55 kr

## FRANSKE SHÔTS

HOT MADAGASQUE  
Kaffe, fløde, vaniljeblikør .. 50 kr

POMMEAU VADEAU  
Pommeau, citron .. 50 kr

BÔMB BLEU  
Granatæble, pastis .. 50 kr



## PASTIS 2 cl

I HENHOLD TIL FRANSK  
TRADITION BYDER VINDEREN ALTID PÅ  
PASTIS, PÉTANQUE'S SPORTDRINK NO 1.  
TRÈS FANTASTIQUE!

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

## BIÈRE

BIÈRE PRESSION (fadøl)

Kronenbourg 1664, 36/50 cl .....	45/60 kr
1664 Blanc, 36/50 cl .....	50/70 kr
Grimbergen Blonde, 33/50 cl .....	45/65 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

## CIDRE

Appie Brut, flaske 36/75 cl .....	65/165 kr
Appie Rosé, flaske 36/75 cl .....	65/165 kr

## TOUT LE RESTE

Vand med bobler .....	25/45 kr
Perrier .....	45 kr
Orangina .....	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 / Coca-Cola Zero / Sprite .....	30 kr
Kaffe (Sélection Lilla Kafferosteriet) <b>ECO</b> ..	25 kr
Te, vores udvalgte, økologiske sorte og grønne te. <b>ECO</b> .....	25 kr

## LE SNACKS

Oliven .....	35 kr
Chips .....	35 kr
Nødder .....	35 kr

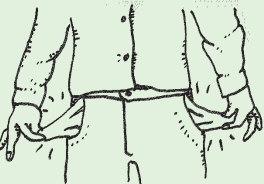
## GRØNBRALLAN

### HISTORIEN OM OS

VORES INTERRAILTUR BEGYNTE ELLERS IKKE SÅ GODT. VI VAR TRE VENNER, SOM LAGDE

SVERIGE BAG OS OG SPRANG UD PÅ DET STORE EVENTYR NED GENNEM EUROPA. MEN ALLEREDEN PÅ TURENS FØRSTE STOP I PARIS

FRANVARREDE EN SVEDEG FRANSK-MAND OS ALLE VORES



REJSEPENGE MED SINE SMARTE TRICKS

**MERDE!**

MIDDELHAVETS KYST OG TIL DEN PARK, DER KOM TIL AT BESEGLE VORES SKÆBNE. FOR DER VAR HAN. MESTEREN I DE GRØNNE BUKSER. HANS KAST VAR HØJERE, MERE ELEGANT OG LANDEDE MED EN PRÆCISION, SOM INGEN ANDRE KOM I NÆRHEDEN AF. OG SÅ VAR DER DE DER GIGANTISKE GRØNNE BUKSER. VI VAR INTET MINDRE END BJERBTAGET.

HVILKEN  
KARAKTER!  
HVILKEN  
KONGE!



EFTER MØDET MED HAM BLEV LIVET ALDRIG DET SAMME IGEN



DER ER EGENTLIG IKKE SÅ MEGET, DER HAR ÆNDRET SIG SIDEN

DEN DER INTERRAILTUR FOR SÅ MANGE ÅR SIDEN. VI ELSKER STADIG AT SPILLE PÉTANQUE OG HENGE UD

MEDE VORES VENNER. SAMMEN NYDER VI FÆLLESKABET, LIDT GOD MAD OG DRIKKE - OG ET GLAS PASTIS, NATURLIGVIS.

KATASTROFE?

TAGE HJEM?

GI' OP?

ALDRIG!

VI FORTSATTE MED TOMME LOMMER, MEN MED STORE FORVENTNINGER OG ET UNGDOMMELIGT MOOD.

AD SNØRKLÆDE VEJE OG MED HJÆLP FRA VENLIGE MENNESKER LYKKEDES DET OS AT NÅ HELT NED TIL