

# LE BOULEBRUNCH

— — LØR-SØN 10.30-15.00 — —

## FRANSK MORGENMAD

Yoghurt med bærcoulis.  
Croissant med abrikosmarmelade og cream cheese.  
Kaffe eller te.

70:-

## BRUNCH

Kurv med baguette, croissant,  
smør og abrikosmarmelade.  
Yoghurt med bærcoulis.  
Kaffe og te.

### VEG

Solbærsbagte  
rødbeder, falafel,  
hummus, friterede  
rosenkål, chilimayo, eller  
flødeost og syltede  
svampe. Tomatragout  
med paprika  
og panisse.

### KØD

Solbærsbagte  
rødbeder, bayonne  
skinke, flødeost,  
cornichoner, kapers  
og comté.  
Tomatragout med  
paprika,  
merquez og bagt æg.

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

Brunch ..... 225:-  
Brunch med pétanque .. 300:-  
Børn 6-15 år ..... 75:-  
Børn under 6 år ..... 0:-

*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

Den ikoniske klassiker.  
(non-alc version 55 kr)

### MIMOSA 60 KR

På Hôtel 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,  
75/120 kr

### PLAT DE PETIT

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

### PARISER

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

### CRÈME BRÛLÉE

Klassisk med  
vanilje, 75 kr

# BOULEBAR .DK