

LES APÉRITIFS

FRANSKA SMÅRÄTTER

Apéritif Dînatoire är begreppet för en middag med franska smårätter. Ta in ett par att dela på, eller behåll alla för dig själv. Två-tre stycken är lagom för de flesta.

HUÎTRES GRATINÉES.....60 KR/ST
Gratinerade ostron med beurre blanc, pastis och pain de mie.

MACARON CANARD95 KR/ST
Citronmacaron, fylld med ankrillette plus päron- och espelettemarmelad.

TOUR DE FRANCE345 KR
Ost och chark från våra franska favoritregioner. Serveras med picklat, smör och levain. Perfekt att dela.

SALADE GRILLÉE.....115 KR
Grillad romansallad. Nobisdressing, Comté, citron och rostad bayonneskinka på toppen.

MERGUEZ LA CIOTAT135 KR
Kryddkorv, stekt lök, dijon och harissamajonnäs i mjuk baguette. Storfavorit bland franska boulespelare.

PIZZA POSEUR VEG.....125 KR
Pizza i sydfransk stil med stekt svamp, vitlök, chili och rosmarin. Fyra små bitar, perfekt att dela!

ARTICHAUT VEG.....95 KR
Friterad kronärtskocka, grön hummus, bröd och mynta.

CROQUETTES VEG.....85 KR
Fyllda med Chèvre och brynt lök. Dippas i gräslökskrème.

BRIE CRÉMEUX VEG.....105 KR
Dit oui à Brie! Vispad Brie de Meaux. Salt- och honungsrostade hasselnötter med espelette-hetta, krutonger.

PETIT AÏOLI VEG.....95 KR
Säsongens grönsaker, cornichoner och ägg. Dippas i aioli och gräslökskrème.

*De flesta vegetariska rätter går att få veganska.
Fråga oss gärna!*

POMMES FRITES.....65 KR
Krispiga och salta. Serveras med aioli.

OLIVE PROVENÇALE45 KR
Marinerade i vitlök, chili och rosmarin.

CHIPS55 KR
Franska gourmetchips med ostsmak, plus getostdipp.

MARCONAMANDLAR.....65 KR
Världens godaste mandlar, rostade med havssalt.

BARN UPP TILL 13 ÅR ÄTER OCH SPELAR
FÖR HALVA PRISET.

BOULEBAR

LES APÉRITIFS

FRENCH SMALL DISHES

Apéritif Dînatoire is the concept of a dinner with French small dishes. Order a couple to share, or keep them all to yourself. Two or three are enough for most people.

HUÎTRES GRATINÉES..... 60 KR/EACH
Gratinated oysters with beurre blanc, pastis and pain de mie.

MACARON CANARD95 KR/EACH
Lemon macaron filled with duck rillettes, plus pear and espelette pepper marmalade.

TOUR DE FRANCE345 KR
Cheese and charcuterie from our favourite regions of France. Served with pickles, butter, and levain. Perfect for sharing.

SALADE GRILLÉE.....115 KR
Grilled romaine lettuce. Nobis dressing, Comté, lemon and roasted Bayonne ham on top.

MERGUEZ LA CIOTAT135 KR
Spicy sausage, fried onion, dijon and harissa mayo in a soft baguette. A huge favorite among French pétanque players.

PIZZA POSEUR VEG.....125 KR
Pizza à la South of France with fried mushrooms. Garlic, chili and rosemary. Four small pieces, perfect for sharing.

ARTICHAUT VEG 95 KR
Fried artichoke, green pea hummus, lemon, bread and mentha.

CROQUETTES VEG..... 85 KR
Filled with goat cheese and browned onions. Chive crème dip.

BRIE CRÉMEUX VEG 105 KR
Dit oui à Brie! Whipped Brie de Meaux, salt and honey roasted hazelnuts, slight espelette-heat, croutons.

PETIT AÏOLI VEG 95 KR
Seasonal vegetables, cornichons and eggs. Served with aïoli and chive crème.

Most of our vegetarian dishes can be made vegan. Ask us!

FRENCH FRIES..... 65 KR
Crispy, salty and served with aïoli.

OLIVE PROVENÇALE 45 KR
Marinated in garlic, chili and rosemary.

CHIPS 55 KR
French gourmet chips, cheese flavored. Plus a goat cheese dip.

MARCONA ALMONDS..... 65 KR
The world's tastiest almonds, roasted with sea salt.

KIDS UP TO 13 EAT AND PLAY FOR HALF THE PRICE.

Subject to change.

BOULEBAR