

#25

LE MENU

ENGLISH

Of course we want to start with a glass of sparkling bubbles before the meal, while we think about what to eat. Or maybe a drink for those who dare. Pastis is the easy option for the one who really wants to get in the French mood.

LES COCKTAILS

5 CL

ANGÉLIQUE PAPON.....	150 KR
<i>Gin, St Germain, cucumber, lime.</i>	
MADAME MANDARINE	150 KR
<i>Tequila, orange, mandarin, Espelette.</i>	
ROSÉ FRANÇAIS	150 KR
<i>Aperol, Lillet Rosé, rhubarb, strawberry, Crémant.</i>	
MOJITO FRAMBOISE <small>NON-ALC/ALC</small>	95/150 KR
<i>Rum, raspberry, lime, mint, soda.</i>	
POIRE TONIC <small>NON-ALC/ALC</small>	95/150 KR
<i>Lillet Blanc, pear, Three cents tonic.</i>	
POMMANGO SPRITZ <small>NON-ALC/ALC</small>	95/155 KR
<i>Grey Goose vodka, apple, mango, Crémant.</i>	

CHAMPAGNE & CRÉMANT

<i>Château Haut-Mouleyre, Crémant de Bordeaux.....</i>	<i>120/690 kr</i>
<i>Semillon, Merlot, Bordeaux</i>	
<i>Louis Roederer, Théopile Brut NV.....</i>	<i>165/980 kr</i>
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Munier, Champagne</i>	
<i>"Pet-Nat", Albert de Conti, Petillant Naturell.....</i>	<i>760 kr</i>
<i>Sauvignon Blanc, Semillon, Bergerac</i>	
<i>Bauchet Blanc de Pinot Noir Extra Brut.....</i>	<i>1280 kr</i>
<i>Pinot Noir, Champagne</i>	
<i>Egly-Ouriet, Brut Premier Cru Les Vignes de Vrigny NV.....</i>	<i>1680 kr</i>
<i>Pinot Meunier, Champagne</i>	
<i>Louis Roederer, 2014 Cristal.....</i>	<i>4650 kr</i>
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Champagne</i>	

PASTIS

2 CL

RICARD.....	50 KR
HENRI BARDOUIN.....	65 KR
PASTIS 51	65 KR

Subject to change.

BOULEBAR

VIN BLANC

<i>Vin de Table</i>	105/440 kr
<i>L'ami des Crustacés, Gustave Lorentz</i>	115/495 kr
Pinot Blanc, Alsace	
<i>Château de Cathalogne Blanc</i>	125/565 kr
Sauvignon Blanc, Entre-deux-Meres, Bordeaux	
<i>Côtes Du Rhône Blanc, Vidal-Fleury</i>	145/620 kr
Viogner, Grenache Blanc, Rhône ECO	
<i>Evidence, Gustave Lorentz</i>	155/665 kr
Riesling, Alsace ECO, Vegan	
<i>Chablis, Reine Pédauque & Maurice Ecard</i>	165/695 kr
Chardonnay, Bourgogne	
<i>Sancerre Blanc, Dom. des Grandes Perrières</i>	175/760 kr
Sauvignon Blanc, Loire	
<i>Domaine Jones Orange</i>	820 kr
Macabeu, Languedoc	
<i>Domaine Berthet-Bondet, Savagnier</i>	980 kr
Savagnin, Côtes du Jura	
<i>Joseph Faiveley, Puligny-Montrachet</i>	1250 kr
Chardonnay, Bourgogne	
<i>MAGNUM Chablis, Domaine des Malandes</i>	1520 kr
Chardonnay, Bourgogne Vegan	

VIN ROSÉ


<i>Vin de Table</i>	115/495 kr
<i>Saget La Petite Perrière</i>	125/565 kr
Pinot Noir, Frankrike	
<i>Château Paradis Rosé</i>	145/620 kr
Syrah, Grenache, Coteaux d'Aix-en-Provence	
<i>Peyrassol Cuvée des Commandeurs</i>	165/695/1390 kr
Cinsault, Syrah, Grenache, Côtes de Provence (ALT. MAGNUM)	

VIN ROUGE

<i>Vin de Table</i>	105/440 kr
<i>Château de Cathalogne Rouge</i>	115/495 kr
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Bordeaux	
<i>Crista Collection Ventoux, Dom. de Cristia</i>	125/565 kr
Grenache, Syrah, Ventoux ECO	
<i>Côtes Du Rhône, Xavier</i>	140/620 kr
Grenache Vieilles Vignes, Rhône Organic ECO, Vegan	
<i>Château Paradis Rouge, Coteaux d'Aix-en-Provence</i>	155/680 kr
Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache	
<i>Hautes Côtes de Nuits, Reine Pédauque</i>	170/780 kr
Pinot Noir, Bourgogne	
<i>Vincent Paris, Crozes Hermitage</i>	185/840 kr
Syrah, Rhône	
<i>Peyrassol Cuveé des Commandeurs Rouge</i>	860 kr
Com. de Peyrassol, Syrah, Cab-Sauv, Côtes de Provence	
<i>Beaujolais Villages La Sambinerie, Dom. Richard Rottiers</i>	920 kr
Gamay, Bourgogne ECO	
<i>Domaine des Grandes Espérances, Les Ailes Pourpres</i>	980 kr
Cabernet Franc, Touraine Amboise, Loire	
<i>Arcane XV Le Diable, Xavier Vignon</i>	1150 kr
Mourvedre, Vacluse	
<i>MAGNUM Terrasses Rouge Château Pesquié</i>	1350 kr
Grenache, Syrah, Rhône	
<i>Château Malescasse, Cru Bourgeois AOC Haut-Médoc</i>	1380 kr
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Bourdeaux	
<i>Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Anonyme, Xavier Vignon</i>	1450 kr
Grenache, Mourvedre, Cinsault, Rhône	
<i>Beaune 1er Cru "Les Sizies", Domaine de Montille</i>	1660 kr
Pinot Noir, Bourgogne	

BIÈRE PRESSION

DRAFT

Kronenbourg 1664 36 cl.....	75 kr
1664 Blanc 36 cl.....	85 kr
 Kronenbourg 1664 60 cl.....	120 kr
1664 Blanc 60 cl.....	135 kr
Brooklyn Stonewall Inn IPA 40 cl.....	95 kr
Picon Bière 36 cl.....	95 kr

BIÈRE BOUTEILLE

BOTTLE

Kronenbourg, "Den lille" 4,2%, 25 cl.....	65 kr
Kronenbourg 1664 33 cl.....	75 kr
1664 Blanc 33 cl.....	85 kr
Jade Blonde (gluten free) ECO 25 cl.....	90 kr
Grimbergen Double Ambrée 33 cl.....	95 kr
Brooklyn Bel Air Sour 33 cl.....	95 kr
Demory Paris IPA 33 cl.....	105 kr
Brooklyn Special Effects 35,5 cl NON-ALC.....	65 kr
Carlsberg 33 cl NON-ALC.....	55 kr
1664 Blanc 33 cl NON-ALC.....	55 kr

CIDRE

Somersby Pear 33 cl.....	75 kr
Somersby Lemon Spritz 33 cl.....	75 kr
La Cidraie 33 cl.....	85 kr
Boulard Cidre de Normandie 33 cl.....	95 kr
Boulard Cidre de Normandie Brut 75 cl.....	225 kr
Somersby Rosé 33 cl NON-ALC.....	60 kr
Jus de Pommes Pétillant NON-ALC.....	60/190 kr

FRENCH SHÔTS

Hot Madagasque.....	95 kr
Shôt with coffee, cream, vanilla liqueur from Madagascar.	
Mini Shôtini.....	95 kr
Gin, elderflower, lemon.	
Choice Framboise.....	95 kr
Grey Goose vodka, lemon, raspberry.	

TOUT LE RESTE

NON-ALC

Sparkling water.....	25/45 kr
Perrier.....	55 kr
Orangina Orange/Blood Orange.....	45 kr
Pepsi/Pepsi Max/7-UP/Zingo.....	40 kr
Fentimans Curiosity Cola/Elderflower/Rose.....	65 kr
Coffee, sélection de Boulebar ECO, FAIRTRADE.....	35 kr
Tea, sélection de Boulebar.....	35 kr

Subject to change.