

CHAMPAGNE & CRÉMANT

CHAMPAGNE
Ayala Champagne 100/650 kr

CRÉMANT
Crémant de Loire ... 70/450 kr



ØSTERS

HUÎTRES - FINES DE CLAIR

med Mignonette

30 KR /østers



LES COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON

Gin, hyldeblomst, agurk, citron, æble

SUCHAUD RIGID

Cognac, Cointreau, citron, Champagne

LAMOUR ÉTERNEL

Campari, vanilje, hindbær, citron



115 KR

ENTREES

PLAT DE PETIT (veg/kød)

Perfekt at dele. Sæsonens vegetariske delikatesser eller charcuterier med franske oste og tilbehør.

250 KR

HUÎTRES

Østers Fines de Claire med mignonette 30 kr/st

MOULES MARINIÈRE

Blåmuslinger dampet med hvidvin, fløde, persille og hvidløg 65 kr
med pommes frites 110 kr

KALVETATAR

Tatar af kalv med trøffelnobis, friterede skalotteløg, kapers og sojagelé 95 kr
med pommes frites 140 kr

SOUPE DE TOPINAMBOURS (veg)

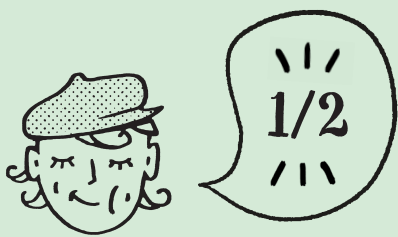
Jordskoksuppe med trøffelvinaigrette og purløg 95 kr

- 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 DE GRAND (veg/kød)

Al vores kærlighed til det franske køkken. Vi serverer suppe efterfulgt af en forret og en herlig varm middagsret. Serveres på delevnlige fade. Varierer alt efter sæsonen. Mindst 2 personer.

315 KR /person

PLAT DU JOUR

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

MOULES MARINIÈRE

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

POISSON AU FOUR

Dagens fisk serveret med druemost, brunet smør, spinat og blomkål krydret med ras el hanout 195 kr

PARISER (veg/kød)

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

KALVETATAR

Tatar af kalv med trøffelnobis, friterede skalotteløg, kapers og sojagelé 145 kr
med pommes frites 190 kr

LÉGUMES MAISON (vegan)

Friteret panisse, belugalinser, grønkål, ingefær og appelsin. 135 kr

ENTRECÔTE DE VEAU

Helstegt kalveentrecôte, stegte rodfrugter, skysauce samt sprød kålsalat og syltede løg 195 kr

STEAK AU POIVRE VERTE

Striploinsteak med grøn pebersauce, pommes frites og lille grøn salat 245 kr

LES DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE Klassisk med vaniljesmag .. 75 kr

ANANAS EXOTIQUE

Karamelliseret ananas, mangosorbet, havre-crumble og jus exotique 85 kr

CHOCOLAT (vegan)

Chokoladecrème, kokossorbet og ristet kokos 75 kr

BOULES DE GLACE

To kugler sorbet eller is 45 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

To små chokoladetrøfler 25 kr

MADELEINEKAGER Tre små franske kager . 25 kr

LES FROMAGES

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

LA GRANDE FINALE

Den franske drømmetrio: Crème Brûlée, Madeleinekager og Crème aux Chocolat.

125 KR

Voilà!

VIDSTE DU DET?
KLASSIKEREN CRÈME BRÛLÉE ER EGENTLIG DET SAMMEN SOM EN CRÈME CARAMEL. DEN STORE FORSKEL ER SUKKERETS PLACERING PÅ TOPPEN I STEDET FOR I BUNDEN.



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 & 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 brunch-retter 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
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	105/440 kr
Chablis, Commune	110/460 kr
Pouilly-fuissé, Chanson	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, Chateauf-neuf-du-Pape	825 kr

LE SNACKS

Oliven	35 kr
Nødder	35 kr



LES COCKTAILS

ANGELIQUE PAPON - DEN ELEGANTE
Gin, hyldeblomst, agurk, citron, æble .. 115 kr

SUCHAUD RIGID - DEN RANKE
Cognac, Cointreau, citron, Champagne 115 kr

LAMOUR ÉTERNEL - DEN AMOUREUSE
Campari, vanilje, hindbær, citron

LACROIX PRÉCIS - DEN PRÆCISE
Cognac, Falernum, citron, Ricard

FAZZINO FINESSE - DEN FIKSE
Calvados, Rinquiquin, citron, Amargo Chunchu . 115 kr

ALLEZ BOURRIAUD - DEN SIKRE (non-alc)
Vilde bær, tranebærjuice, citron

FRANSKE SHÔTS

50 KR

HOT MADAGASQUE
kaffe, fløde,
vanilje likør

LE BISOU
mynte

PAMPLEMOUSSE
vodka, lime,
grapefrugt

HÁPPY PAPON
gin, hyldeblomst,
citron, agurk

NON-ALC SHÔT 30 KR

BIÈRE PRESSION

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

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
Carlsberg, Nordic Gylden Bryg, 33 cl	35 kr

VIDSTE DU DET?

I 1664 BLEV DET FRANSKE BRYGGERI
BRASSERIE KRONENBOURG GRUNDLAET.
SOM EN HYLDST TIL DRONNING
ELIZABETH II'S KRONING I 1952 BLEV
ØLLEN 1664 LANCERET. SANTÉ.

CIDRE

Cidre Brut BIO , flaske 33 cl	65 kr
Cidre Rosé, Maison Ècusson, flaske 33 cl	65 kr
Dupont Bouché BIO , 75 cl	210 kr
Dupont Reserve, 75 cl	365 kr

TOUT LE RESTE

Vand med bobler	25/45 kr
Perrier	45 kr
Orangina appelsin / blodappelsin	30 kr
Jus de Pommes Pétillant	40/150 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 I TO SMAGSVARIANTER: APPELSIN
OG BLODAPPELSIN. HAR DU FORRESTEN TÆNKT PÅ, AT
FLASKEN MINDER LIDT OM EN PÉTANQUEKUGLE? MEN
KÆRE VEN, LOV OS IKKE AT KASTE MED DEN.

PASTIS

2 cl

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

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

C'est
Parfait

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 ALTDI 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.

Med forbehold for ændringer