

# MENU GRAND

## VEG

### BETTERAVES

*Saltbakade betor med brynt smör, krutonger, ost och sallad.*

### LES LÉGUMES

*Rostad kål med friterad ost och en melange av smörbönor, chili, lök, örter och paprika. Serveras med Pommes Anna.*

### TARTE TATIN COLLAPSE

*Smördeg med äpple, päron, bränt socker och havssalt. Serveras med chantillykräm och panna cotta au caramel.*

## ICKE-VEG

### BETTERAVES

*Saltbakade betor med brynt smör, krutonger, ost och sallad.*

### STEAK FRITES

*Ryggbiff med rostade morötter och Boulebars Café de Paris-sås. Pommes frites\* till det.*

### TARTE TATIN COLLAPSE

*Smördeg med äpple, päron, bränt socker och havssalt. Serveras med chantillykräm och panna cotta au caramel.*

**545 KR / PERSON**

*480 kr ex moms.*

*\*På Rådhuset serveras pommes sautées istället för pommes frites.*

## BOULEBAR

*Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.  
Med reservation för ändringar.*

# MENU GRAND

## VEG

### BETTERAVES

*Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.*

### LES LÉGUMES

*Roasted cabbage with fried vegan cheese and a melange of butter beans, chili, onion, herbs and paprika. Served with Pommes Anna.*

### TARTE TATIN COLLAPSE

*Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and sea salt. Served with chantilly cream and panna cotta au caramel.*

## NON-VEG

### BETTERAVES

*Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.*

### STEAK FRITES

*Sirloin steak with roasted carrots and Boulebar's Café de Paris sauce. Served with french fries.*

### TARTE TATIN COLLAPSE

*Baked puff pastry with apple, pear, burnt sugar and sea salt. Served with chantilly cream and panna cotta au caramel.*

**545 KR / PERSON**

*480 kr excl vat.*

*\*At Rådhuset pommes sautées is served instead of french fries.*

# BOULEBAR

*If you are allergic, ask us about the ingredients.*

*Subject to change.*