

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER

LES CHARCUTERIE Franska charketurier med tillbehör	195
ESCARGOT Sniglar gratinerade i vitlöksmör, serveras med rostad brioche	175
BURRATA Med avokado, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche	210
TOAST SKAGEN Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	185
SVENSK LÖJROM Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	190
STEAK TARTARE Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel	195

SKALDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4 Serveras med mignonette, citron & tabasco 35/st 3st/100 6st/190 12st/345	
RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR Serveras med aioli & rostad brioche	275
KOKT KRABBA Serveras med hovmästarsås & rostad brioche	165/285
KOKT HUMMER Serveras med aioli, citron & rostad brioche	350/595

SKALDJURSPLATEAU

½ Hummer
½ Krabba
Färska & rökta räkor
Skagenröra
3st fine de claire no.4
Brioche, citron & aioli

895

PLAT DU JOUR 165

MÅNDAG

GRILLAD LAX

Med potatissallad, örtsås & stenbitsrom
ROSTAD SVENSK GÅRDSKYCKLING
Med dragonsås & smörstekta rotsaker

TISDAG

ÖRTPANERAD SEJ

Med dillkokt färskpotatis, gröna ärtor & skarpsås
GRILLAD PLUMA
Med romesco, klyftpotatis & chimichurri

ONSDAG

GRILLAD TONFISK

Med melonsalsa, fetaostcrème & couscous
COQ AU VIN
Kyckling, sidfläsk, svamp, syltlök, rödvin, serveras med potatispuré

TORSDAG

BAKAD TORSK

Med potatispuré, brynt smörsås & råstekt fänkål
FLÄSKSCHNITZEL
Med ansjovissmör, rödvinssås, krispig kapris & rostad färskpotatis

FREDAG

FISK- & SKALDJURSGRYTA

Med aioli & krutonger
GRILLAD FLANK
Med tomatsallad, bearnaisesås & pommes frites

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	75/120
MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS	45
GLASS/SORBET	70
Fråga din servis efter dagens smak	

HUVUDRÄTTER

OMELETTE Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad +Kallrökt lax 45 +Rökt skinka 35	180
CAESARSALLAD Grillad kycklinglårfileé parmigiano reggiano, tomat, gurka, silverlök, crust på rökt fläksida	235
RÄKSALLAD Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing	275
KÖTTBULLAR Med potatispuré, gräddsås, råörda lingon & pressgurka	225
TOAST SKAGEN toppas med löjrom, rödlök & rostad brioche	295
GRAVAD LAX Med dillstuvad potatis & citron	195
STEAK TARTARE Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alouettes & almnäs tegel serveras med pommes frites & grönsallad	310
ENTRECÔTE Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad	465
CHÈVRE CHAUD Gratinerad getost med betor, dijonvinägrett	165

DRYCK

FATÖL Carlsberg Export 78 Brooklyn Stonewall IPA 84	
FLASKÖL Carlsberg Hof 78 Kronenbourg 1664 Blanc 84 NCB, 100W IPA 96	
ALKOHOLFRITT Läsk 55 Red Bull 69 Carlsberg 0,5% 62 Kronenbourg 1664 Blanc 0,0% 68 French Bloom Sparkling Wine 98 Mocktail 88	

VIN

MOUSSERANDE Faustino, Cava, ESP 135/695 Moët & Chandon Brut Impérial, FRA 185/1095	
VITT Le Pichet Blanc, FRA 140/645 Kein Name, Riesling, GER 150/685 Louis Robin, Chablis, FRA 175/795 Merf, Chardonnay, USA 185/835	
RÖTT Le Pichet Rouge, FRA 140/645 Château Bonnet, Bordeaux, FRA 160/715 Famille Roux, Les côtilles, Pinot noir, FRA 175/795 Black Stallion, Cabernet sauvignon, North coast, USA 195/895 Bolla, Le poiane, Valpolicella Ripasso, ITA 160/720	
ROSÉ Rosé d'Éte, FRA 140/645 Ch. d'Esclans, Whispering Angel, FRA 185/835	

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött & informera oss om era allergier

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött & informera oss om era allergier

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.