

BONJOUR  
@MISTERFRENCHSTHLM  
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM  
LUNCH

## FÖRRÄTTER

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

## SKALDJUR

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4</b> Serveras med mignonette, citron & tabasco 35/st 3st/100 6st/190 12st/345	
<b>RÖKTA &amp; FÄRSKA RÄKOR</b> Serveras med aioli & rostad brioche	275
<b>KOKT KRABBA</b> Serveras med hovmästarsås & rostad brioche	165/285
<b>KOKT HUMMER</b> 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 sandefjordsås, stenbitsrom & dill kokt potatis  
**BAKAD SVENSK GÅRDSKYCKLING**  
Med haricot verts, grönpepparsås & pommes chateu

### TISDAG

#### PANERAD SEJ

Med curryremoulad, gröna ärtor & dill smörad potatis

#### FRITERAD FLÄSKSIDA

Med löksås, picklad gurka & rostad färskpotatis

### ONSDAG

#### GRILLAD TONFISK

Med gremolata, melon & citronett och sallad

#### "BOUEF LYONAISE"

Med råstekt potatis, sauterad lök, kalvsky & cornichons

### TORSDAG

#### POCHERAD TORSK

Med potatis & gräslöks stomp, musselsås & sockerärtor

#### FLÄSKSCHNITZEL

med vitlökssmör, citron & ljummen potatissallad

### FREDAG

#### FISK- & SKALDJURSGRYTA

Med aioli & krutonger

#### GRILLAD FLANK

Med tomatsallad, bearnaisesås & pommes frites

## DESSERTER

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

## HUVUDRÄTTER

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

## DRYCK

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

## VIN

<b>MOUSSERANDE</b> Faustino, Cava, ESP 135/695 Moët & Chandon Brut Impérial, FRA 185/1095	
<b>VITT</b> Le Pichet Blanc, FRA 140/645 Kein Name, Riesling, GER 150/685 Louis Robin, Chablis, FRA 175/795 Merf, Chardonnay, USA 185/835	
<b>RÖTT</b> 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	
<b>ROSÉ</b> 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.