MISTER FRENCH STOCKHOLM

BONJOUR

@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

LUNCH

FÖRRÄTTER

LES CHARCUTERIE 195
Franska charkuterier med tillbehör

ESCARGOT 175
Sniglar gratinerade i vitlökssmör, serveras med rostad brioche

BURRATA 210
Med avokado, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche

TOAST SKAGEN 185
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

SVENSK LÖJROM 190
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

STEAK TARTARE 195
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs tegel

SKALDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4
Serveras med mignonette, citron & tabasco
35/st 3st/100 6st/190 12st/345

RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR 275
Serveras med aioli & rostat brioche

KOKT KRABBA 165/285
Serveras med hovmästarsås & rostat brioche

KOKT HUMMER 350/595
Serveras med aioli, citron & rostat brioche

SKALDJURSPLATEAU

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

895

PLAT DU JOUR 175

MÅNDAG
GRILLAD LAX
Rostad sparris, örtsås, citron & dill, kokt potatis
GRILLAD SVENSK GÅRDSKYCKLING
Med rostad potatis, grönpepparsås & bakad palsternacka

TISDAG
PANERAD SEJ
Med citron-curryremoulad, kokt potatis & gröna ärtor
BOEUF LYONNAISE
Med råstekt potatis, sauterad lök, cornichons & sky

ONSDAG
GRILLAD TONFISK
Med melonsalsa, fetaostkräm & friterad sötpotatis
FRITERAD FLÄSKSIDA
Med ingefärsglace, hoisinsås, kryddat ris & asiatisk coleslaw

TORSDAG
VINBAKAD TORSK
Med hummersås, sockerärtor & potatispuré
PANERAD FLÄSKSCHNITZEL
Med anjovissmör, rödvinssås & ugnsbakad potatis

FREDAG
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA
Med krutonger & aioli
GRILLAD FLANKSTEK
Med sauce Bearnaise, tomatsallad & pommes frites

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE 75/120

MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS 45

GLASS/SORBET 70
Fråga din servis efter dagens smak

Fråga oss gärna om ursprunget på vårat 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.

HUVUDRÄTTER

OMELETTE 180
Med färskost, Gruyerèost & spenatsallad
+Kallrökt lax 45
+Rökt skinka 35

CAESARSALLAD 235
Romansallad, caesardressing, parmesan och krutonger serveras med grillad kyckling & bacon

RÄKSALLAD 275
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing

KÖTTBULLAR 225
Med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon & pressgurka

TOAST SKAGEN 295
toppas med löjrom, rödlök & rostad brioche

GRAVAD LAX 195
Med dillstuvad potatis & citron

STEAK TARTARE 310
Tärnad rå oxfilé med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs tegel
serveras med pommes frites & grönsallad

ENTRECÔTE 465
Serveras med café de paris smör, pommes frites, tomat & grönsallad

ROSTAD SPETSKÅ 175
Med brynt smör, hasselnötter, citronsmetana & friterad spenat

DRYCK

FATÖL
Carlsberg Export 82
Brooklyn Stonewall IPA 88

FLASKÖL
Carlsberg Hof 82
Kronenbourg 1664 Blanc 88
NCB, 100W IPA 92

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 vårat 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.