

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
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	

SKALDJURSPLATEAU	
½ Hummer ½ Krabba Färska & rökta räkor Skagenröra 3st fine de claire no.4 Brioche, citron & aioli	895

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.

PLAT DU JOUR 175	
MÅNDAG	
GRILLAD LAX	
Med sauce vert, citron, dill, kokt potatis & broccolini	
SVENSK GÅRDSKYCKLING	
Med dragonsås, rostad potatis & persiljerot	
TISDAG	
PANERAD KOLJA	
Med remouladsås, gröna ärtor, citron, dill & kokt potatis	
NATTBAKAD FLÄSKKARRÉ	
Med äppelkompott, pressgurka, gräddsås & persiljeslungad potatis	
ONSDAG	
GRILLAD TONFISK	
Med grillade grönsaker, citron, tapenad & chèvrekrem	
BOEUF BOURGUIGNON	
Med svamp, rökt sidfläsk, syltlök, högrek & potatispuré	
TORSDAG	
BAKAD TORSK	
Med ägg, räkor, pepparrot, citron & brynt smör	
PANERAD FLÄSKSCHNITZEL	
Med pommes rissole, kryddsmör & haricots verts	
FREDAG	
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA	
Med krutonger & aioli	
GRILLAD FLANKSTEK	
Med tomat & löksallad, sauce béarnaise & pommes frites	

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

OMELETTE	180
Med färskost, Gruyèreost & 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	
POTATISGNOCCHI	175
Med spenat, örter, grädde, shiitakesvamp & parmesan	

DRYCK		VIN	
FATÖL		MOUSSERANDE	
Carlsberg Export	82	Faustino, Cava, ESP	135/695
Brooklyn Stonewall IPA	88	Moët & Chandon Brut Impérial, FRA	185/1095
FLASKÖL		VITT	
Carlsberg Hof	82	Le Pichet Blanc, FRA	140/645
Kronenbourg 1664 Blanc	88	Kein Name, Riesling, GER	150/685
NCB, 100W IPA	92	Louis Robin, Chablis, FRA	175/795
		Merf, Chardonnay, USA	185/835
ALKOHOLFRITT		RÖTT	
Läsk	55	Le Pichet Rouge, FRA	140/645
Red Bull	69	Château Bonnet, Bordeaux, FRA	160/715
Carlsberg 0,5%	62	Famille Roux, Les côtilles, Pinot noir, FRA	175/795
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	68	Black Stallion, Cabernet sauvignon, North coast, USA	195/895
French Bloom Sparkling Wine	98	Bolla, Le poiane, Valpolicella Ripasso, ITA	160/720
Mocktail	88	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.