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 marinerade tomater, pistagenötter, olivolja, balsamico & rostad brioche

TOAST SKAGEN 185
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

SVENSK LÖJROM 190
Smörstekt brioche, citronsmetana, silverlökl & gräslök

STEAK TARTARE 195
Tärnad rå oxfilé, ostcrème, picklad jalapeño, krispig surkål & riven ruyère

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
Med betor, chèvrecréme , valnötter, smörbakad potatis & krispig grönkål
GRILLAD SVENSK GÅRDSKYCKLING
Med dragonsås, glaserade morötter & friterad potatis

TISDAG
PANERAD SEJ
Med curryremoulad, petit pois, citron & dillkokt potatis
"SKOMAKARLÅDA"
Grillad flank med potatispuré, rökt sidfläsk, variation på lök & rödvinssås

ONSDAG
GRILLAD TONFISK
Med mangosalsa, espelettemajo & friterad sötpotatis
BŒUF BOURGUIGNON
Högrev, rött vin, sidfläsk, svamp & syltlök, serveras med potatispuré

TORSDAG
TORSKRYGG
Med hummersås, grönsaksjullienne & potatispuré
PARMESANSTEKT FLÄSKSCHNITZEL
Med kalvsky, tomatconcassé & saffranspilaff

FREDAG
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA
Med krutonger & aioli
GRILLAD TRI TIP
Med tomatsallad, bearnaisesås & 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, ostcrème, picklad jalapeño, krispig surkål & riven ruyère
serveras med pommes frites & grönsallad

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

KYCKLINGSHNITZEL
Serveras med espelettemajonnäs, broccolini, picklad jalapeño & friterad vitlök 195

FRITERAD TOFU 175
Med stekt broccolini, krispig vitlök, yuzo-vinägrette, puffat ris & miso-aioli

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

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

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.