

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER

CHARCUTERIE 80 g serranoskinka, serveras med oliver	180:-
ESCARGOT Sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche	175:-
FRANSK LÖKSOPPA Karamelliserad lök, kycklingbuljong & briochekrutonger, gratinerad med gryère	165:-
LÖJROM Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	190:-
STEAK TARTARE Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan	195:-

SKALDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4 Serveras med mignonette, citron & tabasco 35:-/st 3st/100:- 6st/190:- 12st/345:-	
TOAST SKAGEN Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	195:-/295:-
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

ALLTID 155:-

MÅNDAG

GRAVLAX

Sotad gravlax med senapsäpple, picklad gurka, aioli & vårpotatis

GÅRDSKYCKLING

Bakad gårdskäckling med murkelsås, spenat & smörstekt selleri

TISDAG

KUMMEL

Friterad kummel med curryremoulad, gröna örter & dillkryddad potatis

FLÄSKKARRÉ

Kryddstekt fläskkarré med druvsky, potatispuré & brysselkål

ONSDAG

RÖDING

Bakad röding med sandefjordsås, forellrom & vårprimörer

VILTSKAV

Viltskavsragu med krispig svamp, mandelpotatis & lingon

TORSDAG

TORSK "GRENOBLE"

Med brynt smör, betor, kapris & pepparrotspotatis

KYCKLINGSCHNITZEL

Med kimchisallad, misomajonnäs och ris

FREDAG

BOUILLABAISSE

Fisk & skaldjursgryta med rotfrukter, aioli & krutonger

KALV

Grillad kalv med tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites

HUVUDRÄTTER

OMELETTE

Med färskost, gruyère & spenatsallad
+Kallrökt lax 45:-
+Rökt skinka 35:-

CAESARSALLAD

Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutonger & rostad kyckling

MOULES FRITES

Blåmusslor kokta i vitt vin, serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli

KÖTTBULLAR

Med gräddsås, potatispuré, råörda lingon & pressgurka

GRAVAD LAX

Med dillstuvad potatis & citron

STEAK TARTARE

Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan serveras med pommes frites & grönsallad

ENTRECÔTE

Stekt entrecôte med pommes frites, tomatsallad, vitlökssmör & rödvinsås

TOFU

Tempurafriterad tofu med ratatouille, stekt matvete & vitlökscrème

DRYCK

FATÖL

Carlsberg Export 78
Brooklyn Stonewall IPA 84

FLASKÖL

Carlsberg Hof 78
Kronenbourg 1664 Blanc 82
NCB, Kellerbier Lager 96
NCB, 100W IPA 96
Eriksberg Original 50 cl 98

ALKOHOLFRITT

Sodas 45
Red Bull 55
Carlsberg 0,5% 58
1664 Blanc 0,0% 68
Richard Juhlin Sparkling Wine 98
Mocktail 88

VIN

MOUSSERANDE

Gran Buque Cava 135/675
Moët & Chandon Brut impérial 175/1095

VITT

Xavier, Le Petit Blanc, FRA 135/635
Kein Name, Riesling, GER 145/655
Louis Robin, Chablis, FRA 165/745

RÖTT

Xavier, Le Petit Rouge, FRA 135/635
Château Bonnet, Bordeaux, FRA 160/715
David Duband, Pinot Noir, Bourgogne, FRA 185/895

Informera oss om era allergier

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

Informera oss om era allergier

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