

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

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

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	
LAX "FLORENTINE"	
Med pocherat ägg, hollandaise, sauterad spenat & potatis	
GÅRDSKYCKLING "SHAWARMA"	
Med rödbetshummus, libabröd, myntayoghurt & couscous	
TISDAG	
STRÖMMING "BELLMAN"	
Med potatispuré, brynt smör & dillsallad	
FLÄSKSIDA	
Friterad fläskside med stekt ris, slungad sellerikål & sötsyrlig sås	
ONSDAG	
TONFISK "NICOISE"	
Sotad tonfisk med oliver, ägg, blandade bönor & dijonnaise	
BIFF A LA LINDSTRÖM	
Med rödvinssmör, stekt potatis & gröna bönor	
TORSdag	
TORSK	
Pocherad torsk med brynt smörsås, pommes duchesse & ninonpurée	
FLÄSKSCHNITZEL	
Med sockerärter, tryffelmajonnäs, pommes alouettes & parmesan	
FREDAG	
FISK & SKALDJURSGRYTA	
med aioli & krutonger	
KALV	
Grillad kalv med tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites	

OMELETTE	180:-
Med färskost, gruyère & spenatsallad	
+Kallrökt lax	45:-
+Rökt skinka	35:-
CAESARSALLAD	235:-
Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutonger & rostad kyckling	
MOULES FRITES	295:-
Blåmusslor kokta i vitt vin, serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli	
KÖTTBULLAR	225:-
Med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
GRAVAD LAX	195:-
Med dillstuvad potatis & citron	
STEAK TARTARE	310:-
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan serveras med pommes frites & grönsallad	
ENTRECÔTE	350:-
Stekt entrecôte med pommes frites, tomatsallad, vitlökssmör & rödvinssås	
TOFU	155:-
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

HUVUDRÄTTER	
OMELETTE	180:-
Med färskost, gruyère & spenatsallad	
+Kallrökt lax	45:-
+Rökt skinka	35:-
CAESARSALLAD	235:-
Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutonger & rostad kyckling	
MOULES FRITES	295:-
Blåmusslor kokta i vitt vin, serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli	
KÖTTBULLAR	225:-
Med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	
GRAVAD LAX	195:-
Med dillstuvad potatis & citron	
STEAK TARTARE	310:-
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan serveras med pommes frites & grönsallad	
ENTRECÔTE	350:-
Stekt entrecôte med pommes frites, tomatsallad, vitlökssmör & rödvinssås	
TOFU	155:-
Tempurafriterad tofu med ratatouille, stekt matvete & vitlökscrème	
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