

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 Gruyèreost

LÖJROM 190:-
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

STEAK TARTARE 195:-
Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan

SKALDJUR

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

TOAST SKAGEN 195:-/295:-
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR 275:-
Serveras med aioli & rostad brioche

KOKT KRABBA 165:-/285:-
Serveras med hovmästarsås & rostad brioche

KOKT HUMMER 350:-/595:-
Serveras med aioli, citron & rostad brioche

SKALDJURSPLATEAU

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

895:-

PLAT DU JOUR

155:-

MÅNDAG

LAX "CHÈVRE CHAUD"

Med betor, getost, dijonnaise & grönsallad

SVENSK GÅRDSKYCKLING

Grillad gårdskyckling med friterad sötpotatis, chimichurri & grillad tomatsalsa

TISDAG

SOTAD TONFISK

Med melon & fetaostsallad, espeletemajonnäs & stekt matvete

FLÄSKKARRÉ

Med sauce choron, krossad potatis & baconstekta gröna bönor

ONSDAG

FRITERAD KUMMEL

Med skagenröra, pressgurka & färskpotatis

VENISON

Viltskavsragu med svamp, potatisstomp & lingon

TORSDAG

BAKAD TORSK

Med hummersås, potatispuré, krutonger & stekt fänkål

KYCKLINGSCHNITZEL

Med dragonsmör, rostad potatis & primörsallad

FREDAG

FISK & SKALDJURSGRYTA

med aioli & krutonger

STEAK MINUTE

Grillad kalv med tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites

HUVUDRÄTTER

OMELETTE 180:-
Med färskost, Gruyèreost & 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 & rödvinsås

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

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 135/695
Moët & Chandon Brut impérial 185/1095

VITT
Xavier, Le Petit Blanc, FRA 135/635
Kein Name, Riesling, GER 150/685
Louis Robin, Chablis, FRA 175/795

RÖTT
Xavier, Le Petit Rouge, FRA 135/635
Château Bonnet, Bordeaux, FRA 160/715
Famille Roux, Les Cotilles, Pinot Noir, FRA 175/795

ROSÉ
Connoissuer, Côtes de Gascogne, FRA 145/665

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.