

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 & briochekräutonger, 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 & 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
Färsk & rökt räkor
Skagenröra
3 st fine de claire no.4
Brioche, citron & aioli

895:-

PLAT DU JOUR

155:-

MÅNDAG

UGNSBAKAD LAX

Med spenatslungade betor, chèvreost & dijonnaise

ROSTAD GÅRD SKYCKLING

Med dragonsås, haricot verts & pommes rissolées

TISDAG

SOTAD TONFISK

Grekisk sallad med tonfisk & stekt bulgur

GLASERAD FLÄSKSIDA

Med kimchisallad, ris & hoisinsky

ONS DAG

ÖRTPANERAD KUMMEL

Med potatisstomp, skarpsås & citron

TEXAS-CHILI

Med avokado, bönor, krispig tortilla & ris

TORS DAG

MATJESSILL

Med färskpotatis, ägg, lök & brynt smör

GRILLAD KALV

Med sauce béarnaise, tomatsallad & pommes frites

FREDAG

LÅNGFREDAG

Mindre meny finns tillgänglig

HUVUDRÄTTER

OMELETTE

Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad

+Kallrött 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, rårörda 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, vitlöksmör & rödvinssås

TOFU

Tempurafriterad tofu med ratatouille, stekt matvete & vitlökskrème

DRYCK

FATÖL

Carlsberg Export
Brooklyn Stonewall IPA

78

84

FLASKÖL

Carlsberg Hof
Kronenbourg 1664 Blanc
NCB, Kellerbier Lager
NCB, 100W IPA

78

82

96

96

ALKOHOLFRITT

Sodas
Red Bull
Carlsberg 0,5%
1664 Blanc 0,0%
Richard Juhlin Sparkling Wine
Mocktail

45

55

58

68

98

98

88

VIN

MOUSSERANDE

Gran Buque Cava
Moët & Chandon Brut Impérial

135/695

185/1095

VITT

Xavier, Le Petit Blanc, FRA
Kein Name, Riesling, GER
Louis Robin, Chablis, FRA

135/635

150/685

175/795

RÖTT

Xavier, Le Petit Rouge, FRA
Château Bonnet, Bordeaux, FRA
Famille Roux, Les Cotilles, Pinot Noir, FRA

135/635

160/715

175/795

ROSÉ

Connoisseur, Côtes de Gascogne, FRA

145/665