

**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

165:-

### MÅNDAG

#### SOTAD TONFISK

Med melonsalsa, grillad hjärtsallad & citroncrème

#### GRILLAD GÅRDSKYCKLING

Med getost, pistou, semitorkade tomater & klyftpotatis

### TISDAG

#### KRYDDPANERAD SPÄTTA

Med stekt ris, bönsallad & misomajonnäs

#### GRILLAD OXBRINGA

Med potatispuré, löksky & cidersenap

### ONSDAG

#### GRILLAD LAX

Med sparris, dragonmajonnäs & färskpotatis

#### SVENSK PLUMA

Med grillad spetskål, salsa romesco, rostad mandel & parmesan

### TORSDAG

#### BAKAD TORSK

Med selleripuré, hummersås & krutonger

#### KYCKLINGSCHNITZEL

På rostad levain med kålsallad, jalapeñomajonnäs & potatiships

### FREDAG

#### FISK & SKALDJURSGRYTA

Med krutonger & aioli

#### GRILLAD KALV

Med tomatsallad, pommes frites & sauce béarnaise

## DESSERTER

**CRÈME BRÛLÉE** 105

**MISTER FRENCH'S KAFFEGODIS** 45

**GLASS/SORBET** 60

Fråga din servis efter dagens smak

## HUVUDRÄTTER

**OMELETTE** 180:-  
Med färskost, Gruyèreost & spenatsallad  
+Kallrökt lax 45:-  
+Rökt skinka 35:-

**CAESARSALLAD** 235:-  
Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutonger & rostad kyckling

**RÄKSALLAD** 275:-  
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomater, kokt ägg & Rhode Island-dressing

**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, vitlöksmör & rödvinsås

**TOFU** 165:-  
Rökt & grillad tofu med ratatouille, stekt matvete & vitlökskrème

## DRYCK

**FATÖL**  
Carlsberg Export 78  
Brooklyn Stonewall IPA 84

**FLASKÖL**  
Carlsberg Hof 78  
Kronenbourg 1664 Blanc 84  
NCB, Kellerbier Lager 96  
NCB, 100W IPA 96

**ALKOHOLFRITT**  
Läsk 55  
Red Bull 69  
Carlsberg 0,5% 62  
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 140/645  
Kein Name, Riesling, GER 150/685  
Louis Robin, Chablis, FRA 175/795  
MERF, Cardonnay, USA 185/835

**RÖTT**  
Xavier, Le Petit 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

**ROSÉ**  
Connoissuer, Côtes de Gascogne, FRA 145/665  
Ch. d'Esclans, Whispering Angel, Côtes de Provence 185/835

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt 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.

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt 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.