

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER	
CHARCUTERIE	215:-
Serranoskinka, tryffelsalami, gruyèreost & grissini	
ESCARGOTS	175:-
Sniglar gratinerade i vitlök & Roquefort, serveras med rostad brioche	
TARTE À L'OIGNON	165:-
Karamelliserad lökpaj gratinerad med gruyèreost, serveras med dijon & cornichons	
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	
Färska & rökta räkor	
Skagenröra	
3st fine de claire no.4	
Brioche, citron & aioli	
895:-	

PLAT DU JOUR	
165:-	
MÅNDAG	
GRILLAD LAX	
Med jalapeñosmör, spetskål & stekt matvete	
GRILLAD GÅRDSKYCKLING	
Med ljummen potatissallad och parmesansås	
TISDAG	
PANERAD SPÄTTA	
Med curryremoulad, gröna ärtor & färskpotatis	
GRILLAD PLUMA	
Med pico di gallo, chimichurri & rostad sötpotatis	
ONSDAG	
ÅNGAD SEJ	
Med brynt smör, pepparrots crème, räkor & örtpotatisstomp	
BŒUF BOURGUIGNON	
På högre, sidfläsk, svamp, syltlök & potatispuré	
TORSDAG	
GRILLAD TONFISK	
Med sjögrässallad, kimchimajonnäs & ris	
FLÄKSCHNITZEL	
Med fransk potatissallad & rödvinssås	
FREDAG	
FISK & SKALDJURSGRYTA	
Med rotsaker, aioli & krutonger	
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:-
GRILLAD GRÖN SPARRIS	165:-
Med dragonmajonnäs, marconamandel, rostad färskpotatis & parmesan	
CAESARSALLAD	235:-
Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutonger & rostad kyckling	
RÄKSALLAD	275:-
Handskalade räkor med krispsallad, rädisor, tomat, 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, vitlökssmör & rödvinssås	
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