

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER		
CHARCUTERIE	180:-	
80 g serranoskinka, serveras med oliver		
ESCARGOT	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 hovmästaresås & 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		
LAX "CHÈVRE CHAUD"		
Med betor, getost, dijonnaise & sallad		
SVENSK GÅRDSKYCKLING		
Grillad kyckling med chimichurri, friterad sötpotatis & grillad tomatsalsa		
TISDAG		
SOTAD TONFISK		
Med melon- & fetaostsallad, espelettemajonnäs & stekt matvete		
GRILLAD FLÄSKKARRÉ		
Med krossad potatis, baconstekta gröna bönor & sauce choron		
ONSDAG		
FRITERAD KUMMEL		
Med skagenröra, färskpotatis & pressgurka		
VILTFÄRSBIFF		
Med svampragu, potatisstomp, västerbottensost & lingon		
TORSDAG		
BAKAD TORSK		
Med hummersås, potatispuré, krutonger & fänkål		
FLÄSKSCHNITZEL		
Med rostad potatis, bönsallad & dragonsmör		
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, vitlökssmör & rödvinssås		
CHÈVRE CHAUD	165:-	
Gratinerad getost med betor, valnötter & senapsvinäggrett		
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	
Kronenbourg 1664 Blanc 0,0%	68	
French Bloom Sparkling Wine	98	
Mocktail	88	

VIN		
MOUSSERANDE		
Gran Buque Cava	135/695	
Moët & Chandon Brut Impérial	185/1095	
VITT		
Le Pichet Blanc, FRA	140/645	
Kein Name, Riesling, GER	150/685	
Louis Robin, Chablis, FRA	175/795	
MERF, Cardonnay, USA	185/835	
RÖTT		
Le Pichet 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		
Rosé d'Été, , FRA	140/645	
Ch. d'Esclans, Whispering Angel, FRA	185/835	