

**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

**FRANSK LÖKSOPPA** 165:-  
Karamelliserad lök, kycklingbuljong & briochekrutonger, gratinerad med gruyère

**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

ALLTID 155:-

### TORS DAG

**FLÄKSCHNITZEL "CORDON BLEU"**  
med café de Parissmör,, bönsallad, rödvinsås & bondpotatis

### FREDAG

**GRILLAD KALV**  
med pico de gallo, jalapeñomajonnäs & country fries

## DESSERTER

**CRÈME BRÛLÉE** 105:-

**GLASS ELLER SORBET** 65:-  
Fråga din servis efter dagens smak

**MR FRENCH'S KAFFEGODIS** 45:-

## HUVUDRÄTTER

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

**LE VÉGÉTARIEN** 180:-  
Svamprisotto med parmesan, krasse & pommes allumettes

**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

**PORTABELLO** 290:-  
Friterad portabello med picklade kantareller, pommes allumettes, äpple & bakat ägg

**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

## DRYCK

**FATÖL**  
Carlsberg Export 78  
Brooklyn Swiipa 84

**FLASKÖL**  
Carlsberg Hof 78  
Kronenbourg 1664 Blanc 82  
NCB, Kellerbier Lager 96  
NCB, 100W IPA 96  
Eriksberg Original 50 cl 98

**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 135/675  
Moët & Chandon Brut impérial 175/1095

**VITT**  
Xavier, Le Petit Blanc, FRA 135/635  
Kein Name, Riesling, GER 145/655  
Louis Robin, Chablis, FRA 165/745

**RÖTT**  
Xavier, Le Petit Rouge, FRA 135/635  
Château Bonnet, Bordeaux, FRA 160/715  
Famille Roux, Les Côtilles, Pinot Noir FRA 165/745

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.