

MISTER FRENCH STOCKHOLM

A LA CARTE

SIGNATUR COCKTAILS

179

ANANAS & KOKOS

Bacardi Coconut, citron, ananas,
kokosskum

RABARBER & LITCHI

Grey Goose, rabarber, litchi, citron

GURKA & FLÄDER

Bombay Sapphire, St. Germain
fläder, lime, gurka

MANGO & CHILI

Patrón Silver, lime, mango, tajin, grapefrukt

GIN & JORDGUBB

Bombay Sapphire, Martini Rosso,
Campari, jordgubb

HALLON & GRAPEFRUKT

Grey Goose, raspberry, citron, grapefrukt,
Red Bull Pink Grapefrukt

DRYCK

FATÖL

CARLSBERG EXPORT	82
BROOKLYN STONEWALL IPA	88

FLASKÖL

CARLSBERG HOF	82
KRONENBOURG 1664 BLANC	88
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, 100W IPA	92

CIDER

SOMERSBY PEAR	84
CIDRAIE ORIGINAL ORGANIC	92

HARD SELTZER

LØWLY HARD SELTZER LAZY RASPBERRY	84
LØWLY HARD SELTZER SHADY APPLE	84

ALKOHOLFRITT

PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7UP ZERO	55
RED BULL	69
CARLSBERG ALCOHOL FREE 0,5	62
KRONENBOURG 1664 BLANC ALCOHOL FREE	68
RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE	98
SOMERSBY 0,0	68
MOCKTAIL	88

SIGNATURE SPRITZ

FLOWER SPRITZ

St. Germain Fläder, mynta, cava,
jordgubbar

GARDEN SPRITZ

Martini Fiero, Chandon Garden Spritz,
grapefrukt

PAIN

LEVAIN 70
Vitlöksgrillat levain med tapenad

BRIOCHE 75
Med vispat citronsmör

SNACKS

OLIVER 70

MARCONA MANDLAR 70

GOUGÈRES 145
Franska ostknyten,
chimichurri & riven gruyère

AMANDINE POTATIS 165
Krispiga chips med löjrom, crème fraiche & picklad rödlök

LES CHARCUTERIE 195
Franska charketurier med tillbehör

ANCHOIS 210
Anjovis på konserv, grillat levain & citron

LES ENTRÉES

VIT SPARRIS 185
Inkokt vit sparris med brynt smörhollandaise, ramslök
& hasselnötter

ESCARGOT 210
Sniglar gratinerade i vitlöksmör serveras med rostad
brioche

HUMMERSOPPA 215
Tartar på hummer & kammussla, espelettepeppar
& puffat ris

TOAST SKAGEN 185
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

LÖJROM 190
Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

STEAK TARTARE 195
Tärnad rå oxfile med gräslöksmajonnäs, pommes alumettes & almnäs
tegel

FRUITS DE MER

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4
Serveras med mignonette, citron & tabasco
35/st - 100/3st - 190/6st - 345/12st

FÄRSKA & RÖKTA RÄKOR 275
Serveras med aioli, citron & rostad brioche

KOKT KRABBA halv 165 / hel 285
Serveras med hovmästarsås & rostad brioche

GRILLADE HAVSKRÄFTOR 235/3ST
Serveras med vitlöksmör, gräslöksmajonnäs & rostad levain

KOKT HUMMER HALV 350/HEL 595
Serveras med aioli, citron & rostad brioche

GRILLAD HUMMER HALV 385/HEL 615
Serveras med vitlöksmör, rouille, rostad levain

SKALDJURSPLATAU

1/2 HUMMER. 1/2 KRABBA.
2ST HAVSKRÄFTOR
FÄRSKA & RÖKTA RÄKOR.
SKAGENRÖRA
3ST FINE DE CLAIRE NO.4
ROSTAD BRIOCHE.
CITRON & AIOLI

995

LES PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE 465
Med tomatsallad, sauce béarnaise, rödvinsås & pommes frites

OXFILÉ 495
Tournedos på oxfile med grönpepparsås vitlöksfrästa haricotes verts & pommes frites

GRILL PLATEU (MIN 2PERS) 525/pp
Entrecôte, iberico racks & merguez, fransk tomatsallad, grönsallad, sauce béarnaise, rödvinsås & pommes frites

STEAK TARTARE 335
Tärnad rå oxfile med gräslöksmajonnäs, pommes alu-mettes & almnäs tegel, serveras med pommes frites & grönsallad

VÅRKYCKLING 345
Ramsklöksaioli, juice de poulet, gruyèrecroquette, krasse & primörsallad

IBERICO RACKS 325
Friterad iberico gris med grillad ratatouille, rödvinsky & persillade

RÖDING 355
Vichyssoise, ljumna vårprimörer, forellrom, amadine potatis & gräslöksolja

TOAST SKAGEN 295
Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

TRYFFELPASTA 295
Rigatoni, sauce ala creame, svart tryffel, briochekrutong, comté

SURF & TURF

1/2 GRILLAD HUMMER 1095
180G OXFILÉ

Serveras med fransk tomatsallad, hummerbéarnaise, boardalaise sous & pommes frites

SIDES

POMMES FRITES 60

GRUYÈRECROQUETTE 55/ST

SMÖRSLUNGAD PRIMÖRER 70

HUMMERBÈARNAISE 70

BÈARNAISE 65

GRÖNPEPPARSÅS 65

AIOLI 60

ROUILLE 60

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.

LES FROMAGES

COMTÉ

Fransk hårdost gjord på opastöriserad komjolk

BRILLAT SAVARIN

Fransk krämig ost gjord på opastöriseradkomjolk och grädde

ROQUEFORT

Grottlagrad fransk blåmögelost gjord på opastöriserad får mjölk

Serveras med marmelad och knäcke - 80/bit

DESSERTER

FRENCH TOAST

Inkockt rabarber, vaniljglass & briochekrutonger

125

CRÈME BRÛLÉE

Fransk klassiker smaksatt med vanilj

LITEN 75/STOR 120

MADELEINEKAKOR

Serveras med creme anglaise

110

GLASS/SORBET

Fråga din servis efter dagens smak

70

BONJOUR

@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE