

## COCKTAILS

### RASPBERRY & APRICOT

Grey Goose Vodka, Apricot Brandy, hallon, citron, äggvita, Organics Purple Berry

### CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire Gin, St Germain Elderflower, gurka, lime, sodavatten

### MANDARIN & COCONUT

Bacardi Carta Blanca, mandarin, citron, passionsfrukt, kokoskum

### MANGO & GRAPEFRUIT

Patron Silver, mango, lime, ananas, grapefruktsoda, salt

### BOURBON & CARAMEL

Maker's Mark, hemmagjord karamell, bitters

### PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron, mynta, ananas soda

### COCONUT & LIME

Bacardi Coconut, lime, socker

ALL COCKTAILS 165:-

MOCKTAIL? ASK YOUR BARTENDER

## SPRITZ

152:-

### FLOWER SPRITZ

St Germain Elderflower, Strawberries, Lemon, Mint, Cava

### GARDEN SPRITZ

Martini Fiero, Chandon Garden Spritz, Pink Grapefruit, Mint

### APEROL SPRITZ

Aperol, Orange, Cava

### CAMPARI SPRITZ

Campari, Orange, Cava

## BEVERAGES

### DRAUGHT BEER

CARLSBERG EXPORT 78  
BROOKLYN SWIPA 84

### BOTTLED BEER

CARLSBERG HOF 78  
BROOKLYN LAGER 86  
1664 BLANC 82  
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, KELLERBIER, LAGER 96  
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, 100 W IPA 96

### HARD SELTZER

LØWLY HARD SELTZER LAZY RASPBERRY 95  
LØWLY HARD SELTZER SHADY APPLE 95

### CIDER

SOMERSBY PEAR 78  
LA CIDRAIE 82

### SPARKLING

FAUSTINO BRUT RESERVA, CAVA 125/625  
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 175/1095  
MOËT & CHANDON ICE BRUT IMPÉRIAL 1295

### WHITE

XAVIER, LE PETIT BLANC 125/595  
KEIN NAME, RIESLING 145/645  
DUFOULEUR PÈRE & FILS, CHABLIS 165/745

### RED

ALVA, VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE 125/595

### ROSÉ

LA PETITE, CHÂTEAU DES BERTRANDS 125/595  
GRENACHE, SYRAH  
PEYRASSOL, CUVÉE DES COMMANDEURS 155/760  
WHISPERING ANGEL 845

### NON-ALCOHOLIC

SODAS 45  
RED BULL 55  
CARLSBERG NON-ALCOHOL 58  
1664 BLANC NON-ALCOHOL 68  
RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE 98



# DÉJEUNER

LUNCH PÅ MADAME FRENCH

Under oktober månad har vi på Mister French valt att uppmärksamma Cancerfondens arbete med Rosa Bandet. Hjälp oss hjälpa!



# DÉJEUNER

LUNCH PÅ MISTER FRENCH

## FÖRRÄTTER

<b>LE CHARCUTERIE</b> coppa, chorizo, salchichon & oliver	195:-
<b>ESCARGOT</b> sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med nygräddad baguette	165:-
<b>FRANSK LÖKSOPPA</b> Gratinerad med gruyère	165:-
<b>LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN</b> 30g på rostad brioche med rödlök, gräslök & smetana	315:-
<b>RÅBIFF</b> på tärnad oxfilé med kapris, cornichon, dijonnaise, rå & picklad rödbeta	195:-

## DESSERT

<b>MISTER FRENCH'S PRALIN</b> perfekt till kaffet	55:-
<b>GLASS ELLER SORBET</b> fråga din servis efter dagens smak	65:-
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> en fransk klassiker	105:-



## OSTRON & MOËT

Ett glas Moët & Chandon  
& ett Fine de Claire no4  
125:-

## SKALDJUR

**FINE DE CLAIRE NO.4**  
serveras med mignonette, citron & tabasco  
35:-/st  
3st/100:- | 6st/190:- | 12st/345:-

**TOAST SKAGEN**  
toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche  
195/295:-

**RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR**  
serveras med aioli & rostad levain  
275:-

**KOKT KRABBA**  
serveras med hovmästarsås & rostad levain  
165/285:-

**KOKT HUMMER**  
serveras med aioli, citron & rostad levain  
295/565:-

*Följ vår resa på:*

@MISTERFRENCHSTHLM

# PLAT DU JOUR

ALLTID 155kr

## MÅNDAG: "POULET ÉPICÉ GRILLÉ"

kryddstekt kyckling, dragonsås, stekt svamp & ris

## TISDAG: "POITRINE DE PORC"

långbakad fläskside med tomatconccassé, brysselkål & chorizomajo

## ONSDAG: "SAUMON POËLÉ"

sotad Lax, spenatrisotto, rostade mandlar & svartkål

## TORSDAG: "BŒUF RYDBERG"

biff rydberg på nöstek, stek potatis, smörkokt lök & dijoncrème

## FREDAG: "HAMBURGER"

pepper Jack Cheese, tryffelmajo, saltgurka och lök, pommes

## ALLTID PÅ MISTER FRENCH

<b>OMELETT</b> med räkor & västerbottensost serveras med grönsallad	170:-
<b>PLAT VÉGÉTAL</b> variation på betor, Chevré, valnötter & dijoncrème	175:-
<b>CAESARSALLAD</b> med knaperstekt bacon, parmesan, örtrutonger & rostad kyckling	225:-
<b>RIMMAD LAX</b> med dillstuvad potatis & citron	270:-
<b>BOUILLABAISE</b> fisk & skaldjursgryta med saffransaioli	285:-
<b>WALLENBERGARE</b> serveras med potatispuré, petit pois, rårörda lingon & brynt smör	260:-
<b>RÅBIFF</b> på tärnad oxfilé med kapris, cornichon, dijonnaise, rå & picklad rödbeta serveras med pommes frites & grönsallad	295:-
<b>ENTRECÔTE</b> serveras med pommes frites, tomatsallad med dijonnaise, silverlök & rödvinsås	415:-

INFORMERA OSS OM ERA ALLERGIER

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol