



# LE LUNCH

MISTER FRENCH STHLM



## FÖRRÄTTER

**LE CHARCUTERIE**  
serrano 50 g serveras med oliver

195

**ESCARGOT**  
sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche

165

**FRANSK LÖKSOPPA**  
gratinerad med Gruyére

165

**LÖJROM**  
smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

190

**RÅBIFF**  
tärnad oxfilé med, krutonger, dijonaise, rå & picklad rödbeta

185

## SKÄLDJUR

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

195/295

**TOAST SKAGEN**  
toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

275

**RÖKTA & FÄRSKA RÄKOR**  
serveras med aioli & rostad brioche

165/285

**KOKT KRABBA**  
serveras med hovmästarsås & rostat brioche

350/595

**KOKT HUMMER**  
serveras med aioli & rostad brioche

**SKÄLDJURSPLÄTEAU**  
  
 ½ hummer  
 ½ krabba  
 färsk & räkt räkor  
 skagenröra  
 3st Fine de claire no.4  
 brioche  
 citron  
 aioli  
 895

## DESSERT

**CRÈME BRÛLÉE**  
en fransk klassiker

105

**MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS**  
perfekt till kaffet

45

**GLASS/SORBET**  
fråga din servis efter dagens smak

60

# PLAT DU JOUR

ALLTID 155

## TORSDAG

### KYCKLINGSCHNITZEL

med citronaioli, grönsallad &amp; smashad parmesanpotatis

## FREDAG

### GRILLAD FLANKSTEK

med chimichurri, grillad paprika, picklad jalapeño &amp; country fries

## A LA CARTE

**OMELETT**  
med färskost, kallrött lax & spenat serveras med grönsallad

170

**LE VÉGÉTARIEN**  
gratinerad chevré, variation på betor, spenat & honungsvinägrett

175

**BOUILLABAISE**  
fisk & skaldjursgryta med saffransaioli

285

**RIMMAD LAX**  
med dillstuvad potatis & citron

270

**CAESARSALLAD**  
med knaperstekt bacon, parmesan, krutong & rostad kyckling

225

**WALLENBERGARE**  
serveras med potatispuré, petit pois, rårörda lingon & brynt smör

260

**RÅBIFF**  
tärnad oxfilé med, krutonger, dijonaise, rå & picklad rödbeta  
serveras med pommes frites & grönsallad

295

**ENTRECÔTE**  
serveras med pommes frites, tomatsallad med dijonaise, silverlök & rödvinsås

395

## LIBATIONS

### DRAUGHT BEER

Carlsberg Export  
Brooklyn Swiipa

78

84

### SPARKLING

Faustino Brut Reserva, Cava  
Moët & Chandon Brut impérial

125/625

175/1095

### WHITE

Xavier, Le Petit Blanc  
Kein Name, Riesling  
Dufouleur Père & Fils, Chablis  
Merf, Cardonnay

125/595

145/645

165/745

155/750

### BOTTLED BEED

Carlsberg Hof  
Brooklyn Lager  
1664 Blanc  
Nya Carnegiebryggeriet, Kellerbier Lager  
Nya Carnegiebryggeriet, 100W IPA

78

86

82

96

96

### ROSÉ

La Petite, Château, Syrah

125/595

### NON-ALCOHOLIC

Sodas  
Red Bull  
Carlsberg Alcohol FREE 0,5  
1664 Blanc Alcohol FREE  
Richard Juhlin Sparkling Wine  
Mocktail

45

55

58

68

98

88

### RED

Alva, Vignoble De La Vallée Du Rhône  
Xavier, Côtes de Rhône, grenache  
Marques de Vitoria, Rioja  
Bosio, Egidio Barbera D'Alba  
Robert Mondavi PS, Cabernet sauvignon

125/595

125/625

157/700

145/695

155/750

Informera oss om era allergier

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