

## LIBATIONS

### DRAUGHT BEER

Carlsberg Export  
Brooklyn Swipa

### BOTTLED BEER

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

### NON-ALCOHOLIC

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

### SPARKLING

Faustino Brut Reserva, Cava  
Moët & Chandon Brut impérial

125/645  
175/1095

### WHITE

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

125/625  
135/635  
165/745  
155/725

### ROSÉ

La Petite, Château, Syrah

125/625

### 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

125/625  
125/625  
150/700  
145/695  
155/725



# LE LUNCH

MISTER FRENCH STHLM



## FÖRRÄTTER

LE CHARCUTERIE	195
serrano 50 g serveras med oliver	
ESCARGOT	165
sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche	
FRANSK LÖKSOPPA	165
gratinerad med Gruyére	
LÖJROM	190
smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	
RÅBIFF	185
tärnad oxfilé med, krutonger, dijonaise, rå & picklad rödbeta	

## SKÄLDJUR

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 & rostat brioche	
KOKT HUMMER	350/595
serveras med aioli & rostad brioche	

## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	105
en fransk klassiker	
MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS	45
perfekt till kaffet	
GLASS/SORBET	60
fråga din servis efter dagens smak	

## SKÄLDJURSPLÄTEAU

½ hummer  
 ½ krabba  
 färsk & räkt räkor  
 skagenrära  
 3st Fine de claire no.4  
 brioche  
 citron  
 aioli

895

# PLAT DU JOUR

ALLTID 155

## MÅNDAG

SVENSK GÅRDSKYCKLING  
med grillad citronaioli, krispig sallad & parmesan

## TISDAG

LÅNGBAKAD OXBRINGA  
med "sauce bourguignonne", bacon, lök, champinjoner & potatispuré

## ONSDAG

SOTAD LAX  
med örtagårdssås, grön sparris & örtslungad potatis

## TORSDAG

PANERAD FLÄSKSCHNITZEL  
med kålsallad, espelettemajonäs & pommes allumettes

## FREDAG

GRILLAD PICANHA  
potatisgratäng, grönpepparsås & bönsallad

## A LA CARTE

OMELETT  
med rökt skinka, gruyere & picklad lök

LE VÉGÉTARIEN  
sparrispaj med västerbottenost, sparrisallad & citronette

BOUILLABAISE  
fisk & skaldjursgryta med saffransaioli

RIMMAD LAX  
med dillstuvad potatis & citron

CAESARSALLAD  
med knaperstekt bacon, parmesan, krutong & rostad kyckling

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

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

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

170

175

285

270

225

260

295

395

Informera oss om era allergier

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