

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 gryère

**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 & rostat brioche

**KOKT KRABBA** 165:-/285:-  
Serveras med hovmästarsås & rostat brioche

**KOKT HUMMER** 350:-/595:-  
Serveras med aioli, citron & rostat 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:-

### MÅNDAG

#### KYCKLING

Grillad gårdskyckling, svamprisotto, gremolata & rostade mandlar

### TISDAG

#### BŒUF BOURGUIGNON

Gjord på högrev, sidfläsk, champinjoner & potatispuré

### ONSDAG

#### KOLJA

Med hummersås, potatispuré & krutonger

### TORSDAG

#### FLÄKSCHNITZEL

Pommes chateau, grön ärtpuré & kryddigt dragonsmör

### FREDAG

#### FLANKSTEK

Grillas och serveras med chimichurri, grillad majs, 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:-  
Ratatouille med friterad tofu serveras med pärlcouscous

**CAESARSALLAD** 235:-  
Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutong & rostad kyckling

**RÄKSALLAD** 260:-  
Krispsallad med grön sparris, rädisa, kokt ägg & rhode island majonnäs

**KÖTTBULLAR** 225:-  
Med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka

**SVAMP** 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, vitlöksmör & rödvinsås

## DRYCK

**DRAUGHT BEER**  
Carlsberg Export 78  
Brooklyn Swiipa 84

**BOTTLED BEER**  
Carlsberg Hof 78  
Brooklyn Lager 86  
1664 Blanc 82  
NCB, Kellerbier Lager 96  
NCB, 100W IPA 96

**NON-ALCOHOLIC**  
Sodas 45  
Red Bull 55  
Carlsberg 0,5% 58  
1664 Blanc 0,0% 68  
Richard Juhlin Sparkling Wine 98  
Mocktail 88

## VIN

**SPARKLING**  
Gran Buque Cava 135/675  
Moët & Chandon Brut impérial 175/1095

**WHITE**  
Xavier, Le Petit Blanc 135/675  
Kein Name, Riesling 145/675  
Louis Robin, Chablis 165/745  
Nuiton-Beaunoy, Chardonnay Bourgogne 185/815

**ROSÉ**  
Château des Bertrands, La Petite Rosé 135/675

**RED**  
Xavier, Côtes du Rhône 135/675  
Villa Antinori Rosso 145/685  
Nuiton-Beaunoy, Pinot Noir, Bourgogne 195/825

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.