

BONJOUR  
@MISTERFRENCHSTHLM  
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM  
LUNCH

## FÖRRÄTTER

<b>CHARCUTERIE</b> 80 g serranoskinka, serveras med oliver	180:-
<b>ESCARGOT</b> Sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche	175:-
<b>FRANSK LÖKSOPPA</b> Karamelliserad lök, kycklingbuljong & briochekrutonger, gratinerad med gruyère	165:-
<b>LÖJROM</b> Smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	190:-
<b>STEAK TARTARE</b> Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan	195:-
<b>SKALDJUR</b>	
<b>OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4</b> Serveras med mignonette, citron & tabasco 35:-/st 3st/100:- 6st/190:- 12st/345:-	
<b>TOAST SKAGEN</b> Toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	195:-/295:-
<b>RÖKTA &amp; FÄRSKA RÄKOR</b> Serveras med aioli & rostad brioche	275:-
<b>KOKT KRABBA</b> Serveras med hovmästarsås & rostad brioche	165:-/285:-
<b>KOKT HUMMER</b> Serveras med aioli, citron & rostad brioche	350:-/595:-

## 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

#### GÅRDSKYCKLING

Med svamprisotto, jus de poulet & rotsakskrisp

### TISDAG

#### PORTERSTEK

Med rostad potatis, skysås, brysselkål & vinbärsjelé

### ONSDAG

#### HAVETS WALLEMBERGARE

Med potatispuré, hummervelouté & gröna ärtor

### TORSDAG

#### FLÄKSCHNITZEL

Parmesanmajonnäs, smashad potatis med brynt smör & provençalska örter

### FREDAG

#### KALV

Grillad tri-tip med sauce béarnaise, tomatsallad & pommes frites

## DESSERTER

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	105:-
<b>GLASS ELLER SORBET</b> Fråga din servis efter dagens smak	65:-
<b>MR FRENCH'S KAFFEGODIS</b>	45:-

## HUVUDRÄTTER

<b>OMELETTE</b> Med färskost, gruyère & spenatsallad +Kallrökt lax 45:- +Rökt skinka 35:-	180:-
<b>LE VÉGÉTARIEN</b> Tempura tofu med ratatouille, pärlcouscous & harissadressing	180:-
<b>CAESARSALLAD</b> Romansallad med knaperstekt bacon, parmesan, krutong & rostad kyckling	235:-
<b>MOULES FRITES</b> Blåmusslor kokta i vitt vin serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli	295:-
<b>KÖTTBULLAR</b> Med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon & pressgurka	225:-
<b>PORTABELLO</b> Friterad portabello med picklade kantareller, pommes allumettes, äpple & bakat ägg	290:-
<b>STEAK TARTARE</b> Tärnad rå oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan serveras med pommes frites & grönsallad	310:-
<b>ENTRECÔTE</b> Stekt entrecôte med pommes frites, tomatsallad, vitlöksmör & rödvinsås	350:-

## DRYCK

<b>DRAUGHT BEER</b>	
Carlsberg Export	78
Brooklyn Swiipa	84
<b>BOTTLED BEER</b>	
Carlsberg Hof	78
Brooklyn Lager	86
1664 Blanc	82
NCB, Kellerbier Lager	96
NCB, 100W IPA	96
<b>NON-ALCOHOLIC</b>	
Sodas	45
Red Bull	55
Carlsberg 0,5%	58
1664 Blanc 0,0%	68
Richard Juhlin Sparkling Wine	98
Mocktail	88

## VIN

<b>SPARKLING</b>	
Gran Buque Cava	135/675
Moët & Chandon Brut impérial	175/1095
<b>WHITE</b>	
Xavier, Le Petit Blanc	135/675
Kein Name, Riesling	145/675
Louis Robin, Chablis	165/745
Nuiton-Beaunoy, Chardonnay Bourgogne	185/815
<b>ROSÉ</b>	
Château des Bertrands, La Petite Rosé	135/675
<b>RED</b>	
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.