

BONJOUR
@MISTERFRENCHSTHLM
MRFRENCH.SE

MISTER FRENCH STOCKHOLM
LUNCH

FÖRRÄTTER

CHARCUTERIE 180:-
80 g serranoskinka, serveras med oliver

JORDÄRTSKOCKA 170:-
Variation av jordärtskocka med brynt smör, rostade hasselnötter, tryffel & lagrad comtéost

FRANSK LÖKSOPPA 165:-
Karamelliserad lök, kycklingbuljong & briochekrutonger, gratinerad med gruyère

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 & rostad brioche

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

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

GÅRDSKYCKLING

Serveras med svamprisotto, gremolata & rostade mandlar

TISDAG

BŒUF BOURGUIGNON

Med rökt fläskside, svamp, syltlök & potatispuré

ONSDAG

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA

Med rotsaker, fänkålscrudité & aioli

TORSDAG

STÄNGT

FREDAG

GRILLAD KALV

Med tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites

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:-
Sotad spetskål med hasselnöt, chimichurri & pachino-tapenade

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

MOULES FRITES 295:-
Blåmusslor kokta i vitt vin serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli

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

PORTABELLO 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

FATÖL
Carlsberg Export 78
Brooklyn Swiipa 84

FLASKÖL
Carlsberg Hof 78
1664 Blanc 82
NCB, Kellerbier Lager 96
NCB, 100W IPA 96

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

VIN

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

VITT
Xavier, Le Petit Blanc, FRA 135/625
Kein Name, Riesling, GER 145/655
Louis Robin, Chablis, FRA 165/745

ROSÉ
Château des Bertrands, La Petite Rosé, FRA 135/625

RÖTT
Xavier, Le Petit Rouge, FRA 135/625
Villa Antinori Rosso, ITA 145/655
Château Bonnet, Bordeaux, FRA 155/715

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.