

LIBATIONS

DRAUGHT BEER

Carlsberg Export	78
Brooklyn Swiipa	84

BOTTLED BEER

Carlsberg Hof	78
Brooklyn Lager	86
1664 Blanc	82
Nya Carnegiebryggeriet, Kellerbier Lager	96
Nya Carnegiebryggeriet, 100W IPA	96

NON-ALCOHOLIC

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

SPARKLING

Faustino Brut Reserva,Cava	125/645
Moët & Chandon Brut impérial	175/1095

WHITE

Xavier, Le Petit Blanc	125/625
Kein Name, Riesling	135/635
Dufouleur Père & Fils, Chablis	165/745
Merf, Cardonnay	155/725

ROSÉ

La Petite, Château, Syrah	125/625
---------------------------	---------

RED

Alva, Vignoble De La Vallée Du Rhône	125/625
Xavier, Côtes de Rhône, grenache	125/625
Marques de Vitoria, Rioja	150/700
Bosio, Egidio Barbera D’Alba	145/695
Robert Mondavi PS, Cabernet sauvignon	155/725



LE LUNCH

MISTER FRENCH STHLM



FÖRRÄTTER

<b>LE CHARCUTERIE</b> 80 g serranoskinka, serveras med oliver	180
<b>ESCARGOT</b> sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche	165
<b>GAZPACHO</b> med melontartar, vitlökskrutong & fårostcrème	165
<b>LÖJROM</b> smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	190
<b>STEAK TARTAR</b> tärnad oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan	185

SKALDJUR

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4</b> serveras med mignonette, citron & tabasco 35/st - 100/3st - 190/6st - 345/12st	
<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 & rostat brioche	165/285
<b>KOKT HUMMER</b> serveras med aioli & rostad brioche	350/595

SKALDJURSPLATEAU

½ hummer  
½ krabba  
färska & rökta räkor  
3st Fine de claire no.4  
skagenröra  
brioche  
citron  
aioli

895

DESSERT

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

PLAT DU JOUR

ALLTID 155

MÅNDAG

SVENSK GÅRDSKYCKLING  
med kålsallad, esplettemajonnäs & parmesan

TISDAG

KALLSKUREN ROSTBIFF  
fransk potatissallad, remoulad & rostad lök

ONSDAG

GRILLAD TONFISK  
melonsallad, picklad endivsallad, fårost & pärlcouscous

TORSDAG

NATIONALDAGEN

FREDAG

GRILLAD KALV  
tomatsallad, sauce béarnaise & pommes frites

A LA CARTE

<b>OMELETT</b> med räkor, dillmajonnäs & spenatsallad	170
<b>LE VÉGÉTARIEN</b> sparris, hollandaise, färskpotatis & gruyère	175
<b>RÖDING</b> med sandefjordsås, vårprimörer & kokt potatis	295
<b>RIMMAD LAX</b> med dillstuvad potatis & citron	270
<b>CAESARSALLAD</b> med knaperstekt bacon, parmesan, krutong & rostad kyckling	225
<b>RÄKSALLAD</b> med krispsallad, grön sparris, rädisa, kokt ägg & rhode island majonnäs	260
<b>STEAK TARTAR</b> tärnad oxfilé med dijonnaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan serveras med pommes frites & grönsallad	295
<b>ENTRECÔTE</b> serveras med pommes frites, tomatsallad med dijonnaise,silverlök & rödvinsås	395