

MISTER FRENCH ÅRE

A LA CARTE

UTVALDA COCKTAILS

DRY MARTINI

Your choice of No.3 London Dry Gin or Grey Goose Vodka
Dolin Dry Vermouth, Orange Bitters, Noccelara Olives

MARGARITA

Patron Silver Tequila, Cointreau, Lime, Socker, Salt

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, Lime, Socker, Mynta

ÅRE GIN TONIC

Bränneri i Åre Local's Edition, Svartberget Botanical Tonic, Grapefrukt

PIÑA

Bacardi Carta Blanca, Ananas, Vitvinsvinäger, Fluffigt kokosskum

APPLE AFFAIR

Boulard Grand Solage, Cartron Vanille, Äppelsyra, Lönnsirap, kardemumma-skum

CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire Gin, St Germain Fläderblom, Lime, Gurka

PECHETTE

Bombay Sapphire Gin, Sotad Persika, Kvitten, Moët & Chandon Champagne

KINDA MANHATTAN

Maker's Mark Bourbon, Agitator Blind Seal Straight Rye, Blossa Silver, Angostura Bitters

BLOODORANGE & STRAWBERRY

Hennessy VS, Rinquiquin Persikostarkvin, Jordgubbar, Blodapelsin, Grapefruktolja

185

KAN INNEHÅLLA SPÅR AV ÄGG
FÖR FULLSTÄNDIG COCKTAILMENY
PRATA MED SERVICE

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTACO

165/2ST

Kalixlöjrom med smetana & syrad rödlök

MISTER FRENCH'S HOT DOG

175/2ST

Lamm & nötkorv med tryffelmajonnäs & friterad lök

ARANCINI

135/3ST

Risotto friters smaksatta med tryffel & parmesan, serveras med citronmajonnäs, timjansbakad rödgul trumpetsvamp, chilipicklad silverlök & riven parmesan

LE CHARCUTERIE BOG

185

Serrano grand reserva & chorizo serveras med comté, oliver

STEAK TARTAR

195

Handskuren oxfilé serveras med gruyèremajonnäs, picklad steklök, pommes alouettes, riven gruyère & örtolja

ESCARGOT

175

Sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med nygräddad baguette

CHÈVRE

175

Friterad chèvre med carpaccio på rödbeta, tryffelhonung, frisésallad, picklad silverlök & friterad jordärtskocka

FRANSK LÖKSOPPA

175

Gratinerad med gruyère

TARTE FLAMBÉE

LÖJROM 285

Smetana, västerbottenost, purjolök, löjrom från Kalix, picklad silverlök, citronmajonnäs & dill

Informera oss om era allergier & fråga gärna om ursprung på våra köttätter
Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

SKALDJUR & DELIKATESSER

TOAST SKAGEN halv 195/hel 295
Toppad med löjrom, rödlök & rostat levain

MOULES MARINIÈRES halv 155/hel 285
Serveras med aioli, citron & nygräddad baguette
Hel serveras med pommes frites

LÖJROMSTOAST 30G KALIX 345
Smörstekt brioche med rödlök, gräslök, citron & smetana

OSCIETRA CAVIAR 28G 725
smetana, silverlök, citron & smörstekt brioche

OSTRON FINE DE CLAIRE
Mignonette, citron & hot sauce
45/st - 3st/120 - 6st/240 - 12st/480

GOOSE BUMP

Swedish black caviar 3g & Grey Goose vodka 3cl

185

VARMRÄTTER

RÅBIFF 295
Handskuren oxfile serveras med gruyèremajonnäs, picklad steklök, pommes alouettes, riven gruyère & örtolja serveras med grönsallad & pommes frites

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND 345
Tryffelpotatispuré, varmrökt sidfläsk, bakad rödgul trumpetsvamp & picklad pärlök

TORSK 385
Grillad torskrygg, Pumpapuré, syrlig sallad på pumpa, silverlök & bladspenat, rostade pumpakärnor serveras med brynt smörskum

TRYFFELPASTA 285
Pasta pappardelle med tryffelsmör, friterad jordärtskocka, parmesan, persilja & vintertryffel

SPETSKÅL 265
Smörbakad med sauterad grönkål & purpurkål, rotselleripuré, brynt smör, friterad svartkål & körvel

GRILLADES

AU CHARBON

SVENSK ENTRECÔTE 435
Grillad entrecote, fransk tomatsallad, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites

SVENSK OXFILE 465
Tournedos på oxfile med vitlöksfrästa haricot verts, grönpepparsås & råstekt potatis

RÖDING 355
Grillad fjällröding, beurre blanc, forellrom, råhyvlat äpple, delikatessgurka, syrad fänkål & dill
Serveras med Smörslungad potatis

GRILL PLATEAU
minimum 2pers 465/pp
ENTRECÔTE, IBERICO SECRETO & MERGUEZ
Fransk tomatsallad, grönsallad, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites

SÄLLSKAPSMENY

LÖJROMSTACO
Löjrom från Bottenviken med smetana & syrad rödlök

TOAST SKAGEN
Toppad med löjrom, rödlök, citron & levain

ENTRECÔTE
Fransk tomatsallad, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites

CRÈME BRÛLÉE
Smaksatt med vanilj

725
(Beställs av hela sällskapet)

Informera oss om era allergier & fråga gärna om ursprung på våra kötträtter
Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

OSTAR

BRILLAT SAVARIN

Fransk krämig ost gjord på opastöriserad komjolk och grädde

COMTÉ

Fransk hårdost gjord på opastöriserad komjolk

ROQUEFORT

Grottlagrad fransk blåmögelost gjord på opastöriserad fårmjolk

Serveras med marmelad och husåknäcke - 70/bit

DESSERT

GRANSKOTTSGLAS

Serveras med rostad choklad, rosmarin granité, råhyvlat champinjon & oxalis

125

MADELENIE KAKOR

Serveras med Vaniljgrädde

130

CRÈME BRÛLÉE

En fransk klassiker

LITEN 65 / STOR 115

GLASS/SORBET

Fråga din servis efter dagens smak

65/ST

CHOKLADTRYFFEL

55

DRINKAR EFTER MATEN

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka, Galliano Espresso, Espresso, Kaffesocker

IRISH COFFEE

Tullamore D.E.W, Bryggkaffe, Kaffesocker, Lättvispad grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys Irish Cream, Cointreau, Bryggkaffe, Lättvispad grädde

BRANDY ALEXANDER

Hennessy VS, Creme de Cacao Brown, Grädde

CARAJILLO

Patron Silver Tequila, Patron XO Café, Galliano Vanilla, Espresso, Apelsinolja

HOT SHOT 130

Koka kaffe, Vispa grädde, Hotshot Hotshot Hotshot

GULDKANT

Iskall Carlshamns Flaggpunsch & Hennessy VS Cognac

185

CAFÉ ET THÉ

ENKEL ESPRESSO

45

DUBBEL ESPRESSO

55

MACCHIATO

45

CAFFE LATTE

55

CAPPUCCINO

55

BRYGGKAFFE

40

TE

40

VARM CHOKLAD

40