

MISTER FRENCH ÅRE

A LA CARTE

Classics + Twists 185

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

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka, Galliano Espresso, Espresso, Kaffesocker

SIDECAR

Hennessy VS, Cointreau, Citron, Socker

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, Lime, Socker, Mynta, CO2

PENDENNIS CLUB

Bombay Sapphire Gin, Merlet Lune d'Abricot, Lime, Socker, Peychauds Bitters

ÅRE GIN TONIC

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

low alcohol by volume 119

FIERO

Martini Fiero, Jordgubbar, Blodapelsin, Pink Grapefruit, CO2

AMERICANO

Campari Bitter, Antica Formula, CO2

MANDARIN

Sarti Rosa, Mandarin, Bergamot, CO2

Signature 185

CASSARA

Grey Goose Vodka, Carlshamns Flaggpunsch, Lingonsyra, Björnbär

PIÑA

Bacardi Carta Blanca, Ananas, Vitvinsvinäger, Fluffigt kokosskum

MONEY

Patron Silver Tequila, Villa Cardea Aperitivo, Lime, Chili, Honung, Mandarin, Bergamot, CO2

APPLE AFFAIR

Boulard Grand Solage, Cartron Vanille, Äppelsyra, Lönnsirap, Kardemumma-skum på äpplen från Österlen

CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire Gin, St Germain Fläderblom, Lime, Gurka, CO2

PECHETTE

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

KINDA MANHATTAN

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

TEQUILA SODA

Patron Silver Tequila, Mancino Vermouth Bianco, Fikonblad, Limeolja, CO2

BLOODORANGE & STRAWBERRY

Hennessy VS, Rinquiquin Persikostarkvin, Jordgubbar, Blodapelsin, Grapefruktolja

Tea Time 640

HENDRICKS GIN TONIC

med klassiska tillbehör
Serveras för 4 personer i
traditionell Engelsk te-servis

What fore 135

GALLIANO HOT SHOT

Galliano vanilla, kaffe, grädde

BOMBARDINO

Poli bomb, cognac, grädde

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTACO 165/2ST
Svensk löjrom med smetana & syrad rödlök

MISTER FRENCH'S HOT DOG 175/2ST
Lamm & nötkorv med tryffelmajonnäs & friterad lök

ARANCINI 145/3ST
Risotto friters smaksatta med tryffel & parmesan, serveras med citronmajonnäs, timjansbakad trattkantarell, chilipicklad silverlök & riven parmesan

CHARK 80G 185
Kökets urval

RÅBIFF 225
Handskuren oxfilé serveras med gruyèremajonnäs, picklad steklök, pommes alouettes, riven gruyère & örtolja

ESCARGOT 195
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 185
Gratinerad med gruyère

SKALDJUR & DELIKATESSER

TOAST SKAGEN halv 215/hel 325
Toppad med löjrom, rödlök & rostat levain

MOULES MARINIÈRES halv 185/hel 315
Serveras med aioli, citron & nygräddad baguette
Hel serveras med pommes frites

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

OSCIETRA CAVIAR 28G 725
Oscietra caviar 28G
Artic Roe Swedish Black Caviar Artic Pearl 50g 1550
Serveras med smetana, silverlök, citron & smörstekt brioche

OSTRON

FINE DE CLAIRE

Mignonette, citron & hot sauce

45/st - 3st/120 - 6st/240 - 12st/480

GOOSE BUMP

Artic Roe Swedish black caviar Artic Pearl 3g

Grey Goose vodka 3cl

185

Fråga gärna om ursprung på vårt kött & informera oss om era allergier

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol.

VARMRÄTTER

ENTRECÔTE

465

Grillad entrecôte, fransk tomatsallad, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites

OXFILÉ

485

Tournedos på oxfilé med vitlöksfrästa haricot verts, grönpepparsås & råstekt potatis

RÅBIFF

335

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

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND

365

Tryffelpotatispuré, varmrökt sidfläsk, bakad trattkantarell & picklad pärlök

RÖDING

355

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

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 & rotselleripuré, brynt smör, friterad svartkål & körvel

GRILL PLATEAU

minimum 2pers 495/pp

ENTRECÔTE. IBERICO SECRETO & MERGUEZ
Fransk tomatsallad, grönsallad, sauce béarnaise, rödvinssås & pommes frites



MISTER FRENCH ÅRE

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

765

(Beställs av hela sällskapet)

Fråga gärna om ursprung på vårt kött & informera oss om era allergier
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 komjölk och grädde

COMTÉ

Fransk hårdost gjord på opastöriserad komjölk

ROQUEFORT

Grottlagrad fransk blåmögelost gjord på opastöriserad fårmjölk

Serveras med marmelad och husåknäcke - 70/bit

DESSERT

GRANSKOTTSGLASS

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

135

MADELEINEKAKOR

Serveras med vaniljgrädde

125

CRÈME BRÛLÉE

En fransk klassiker

LITEN 75 / STOR 125

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

185

HOT SHOT 135

Koka kaffe, Vispa grädde, Hotshot Hotshot Hotshot

GULDKANT 140

Iskall Carlshamns Flaggpunsch & Hennessy VS Cognac

CAFÉ ET THÉ

ENKEL ESPRESSO

45

DUBBEL ESPRESSO

55

MACCHIATO

45

CAFFE LATTE

55

CAPPUCCINO

55

BRYGGKAFFE

40

TE

40

VARM CHOKLAD

40