

## Bebidas

### Bebidas calientes

Café americano	\$40.00
Expresso sencillo	\$30.00
Expresso doble	\$40.00
Latte	\$55.00
Capuccino	\$55.00
Chocolate	\$55.00
Chai	\$60.00
Moka	\$60.00
Tisana	\$50.00

### Bebidas a las rocas

Tisana	\$50.00
Americano	\$45.00
Latte	\$55.00
Moka	\$60.00
Chocolate	\$55.00
Chai	\$60.00

### Con jarabe

Frapuchino con jarabe	\$65.00
Latte con jarabe	\$60.00
Extra	\$10.00

### Frappes

Frapuchino	\$55.00
Moka	\$65.00
Chai	\$70.00

## Panadería y repostería

**Croissant** \$30.00

Elaborado con masa de hojaldre relleno de chocolate

**Pain au chocolat** \$40.00

Suave por dentro y crujiente por fuera

**Baguette** \$

Pan emblemático de Francia

**Birote** \$

**Galleta Eiffel** \$

Galleta tradicional de vainilla emblemática en su forma a Francia

**Macarons** \$29.00

Tradicionales dulces franceses, una especie de galletitas con relleno de crema

**Tarta de limón** \$

Base de galleta con relleno cremoso de queso y limón

**Tarta de frutos rojos** \$65.00

Base de galleta crujiente, rellena de la crema cremosa coronada con frutos rojos

**Tarta de manzana** \$50.00

Tarta tradicional con manzanas y trocitos de mantequilla

**Eclair** \$70.00



# Bon appétit

**MAISON**  
Café Paris

## Sandwiches

Servidos fríos o calientes.

**Baguette jamón y queso** \$110.00

Baguette del día con queso emmental, mayonesa de la casa y mostaza dijon

**Baguette jamón , queso y vegetales** \$95.00

**Panini jamón** \$140.00

Sandwich de pan caliente, queso gouda

**Panini pollo** \$160.00

Sandwich caliente con pollo a la plancha, queso gouda y pesto

## Crepas

### Dulces

**Nutella con plátano**

Crepa dulce acompañada con nieve de vainilla montadas en un cono

**Nutella con fresas**

**Mermelada de fresas**

**Cajeta y nuez**

**Lechera y nuez**

**Crepas del chef**

Rellena de compota de manzana, acompañada de cajeta nuez y arandanos

**Crepas flameadas**

Bañadas en salsa caramelito infusionado con jugo de naranja y Grand Marnier

**Crepas dulces**

\$100.00

\$100.00

\$100.00

\$100.00

\$100.00

\$125.00

\$125.00

\$125.00

### Saladas

**Jamón y queso** \$125.00

**Champiñón espinaca** \$125.00

**Jamón, tomate y pesto** \$125.00

**Queso crema y salmón ahumado** \$150.00

### Extra

**Bola de nieve** \$25.00

**Queso crema** \$25.00



# Bon appétit

**MAISON**  
Café Paris

## Desayunos

Omelette jamón, tocino y queso	\$110.00
Tortilla francesa acompañada con tomate, aguacate, pan baguette del día	
Omelette espinaca y champiñón	\$95.00
Omelette de claras, espinaca y cebolla	\$95.00
Omelette verdura	\$95.00
Huevos al gusto	\$110.00
Huevos mollets florentine	\$180.00
Huevos pochados clara completamente cocida y yema líquida sobre una cama de espinacas salteadas y bañadas en salsa mornay, gratinados con queso gouda	
Huevos benedictinos	\$120.00
Huevo pochado sobre dos mitades de muffins espinaca salteada bañados en salsa holandesa gravlax	
Huevos benedictinos con salmón	\$180.00
Huevo pochado sobre muffins, acompañado con aguacate, eneldo y bañados en salsa holandesa	

## Comidas/ cenas

### Cremas/sopas

Vichysoisse	\$85.00
Crema de poro y papa montada con crema fresca y crotones	
Sopa de cebolla	\$85.00
Cebolla caramelizada, cocida en fondo oscuro y tomillo, pan baguette gratinado con queso gouda	

### Ensaladas

Nicoise atún	\$120.00
Base de lechuga mixta, papa cocida, ejotes, tomate cherry, pimientos, huevo cocido, aceitunas negras y atún sellado o pollo a la plancha	
Nicoise pollo	\$120.00
Lyonnaise	
Base de lechuga mixta, tocineta, huevo pochado, cebolla, crotones, vinagreta a base de mostaza dijon antigua	\$130.00



# Bon appétit

**MAISON**  
Café Paris

## Plato fuerte

Poule Rati	\$150.00
Muslo y pierna rostizado en horno al tomillo, acompañado de polenta cremosa al parmesano y champiñones salteado con tocineta	
Tartare de Boeuf	\$250.00
Filete de cabrería molido, mezclado con alcaparras, anchoas, cebollín, aceite de oliva, mostaza a la antigua, salsa inglesa, tabasco, sal y pimienta acompañado de papas fritas y salsa tártara	
Hamburguesa del chef	\$185.00
Carne de res molida perfectamente sazonada y equilibrada, tomate, mix lechuga cebolla mostaza dijon , cátsup, y mayonesa acompañado de papas a la francesa	
Cote de boeuf	\$330.00
Rib eye de res con hueso en mantequilla de romero acompañado de salsa bernesa y papas a la francesa o puré a la antigüa	
Filete a la pimienta	\$330.00
Filete de cabrería en salsa de pimienta auténtica y tradicional, reducción de fondo oscuro y coñac, acompañado de papas fritas a la francesa	
Salmón con alcaparras	\$250.00
Filete de salmón bañado en mantequilla y alcaparras, toque de limón eureka acompañado de ensalada mixta y vinagreta de la casa	

