

Bon appétit



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

Elaborado con masa de hojaldre relleno de chocolate

\$30.00

Pain au chocolat

Suave por dentro y crujiente por fuera

\$40.00

Baguette

Pan emblemático de Francia

\$

Birote

\$

Galleta Eiffel

Galleta tradicional de vainilla emblemática en su forma a Francia

\$

Macarons

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

\$29.00

Tarta de limón

Base de galleta con relleno cremoso de queso y limón

\$

Tarta de frutos rojos

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

\$65.00

Tarta de manzana

Tarta tradicional con manzanas y trocitos de mantequilla

\$50.00

Eclair

\$70.00



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	\$100.00
Crepa dulce acompañada con nieve de vainilla montadas en un cono	
Nutella con fresas	\$100.00
Mermelada de fresas	\$100.00
Cajeta y nuez	\$100.00
Lechera y nuez	\$100.00

Crepa del chef	\$125.00
Rellena de compota de manzana, acompañada de cajeta nuez y arandanos	

Crepas flameadas	\$125.00
Bañadas en salsa caramelo infusionado con jugo de naranjay Grand Marnier	

Crepas dulces	\$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



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	\$130.00
Base de lechuga mixta, tocineta, huevo pochado, cebolla, crotones, vinagreta a base de mostaza dijon antigua	



Bon appétit



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 de 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

