

## Merienda Gourmand (horario 15:00-19:30 (cocina))

### Dulce

Macarons \$80  
chocolate, limón o café

-----

Croissant \$85

Pain au chocolat \$95

Cinnamon roll \$95

Croissant con almendras \$150

Pain au chocolat con almendras \$150

Cookies de chip de chocolate \$85

Trufa de chocolate y almendras \$80

Crème Brûlée \$240

Carrot Cake \$240

Brownie mi-cuit \$240

Ensalada de fruta \$240

Yogur, fruta y granola \$230

### Café Gourmand \$370 por persona

Café o Té con degustación de 3 mini postres  
(trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (café, chocolate o limón)  
(para 2 personas \$740)

### Café Muy Gourmand \$440 por persona

Café o Té con degustación de 4 mini postres  
(o con un grande + un mini postre)  
(para 2 personas \$880)

### Salado (Con Pan)

Croque Monsieur **\$340**  
(Sándwich caliente con jamón + queso + manteca)

Croque Madame **\$430**  
(Croque Monsieur con 2 huevos fritos)

Grilled cheese **\$300**  
(Sándwich caliente con queso + manteca (con/sin tomate))

Sandwich de jamón serrano **\$320**  
(Jamón serrano, tomate cherry, rúcula, manteca)

Tartine de gravlax **\$320**  
(Tartine de pan con palta y salmón gravlax)

Avotoast **\$280**  
(Tartine de pan con queso crema y palta (+ huevo frito +50))

#### (Con croissant)

Avo Croissant **\$350**  
Croissant con queso crema y palta (+ huevo frito +50)

Croissan'wich caliente **\$280**  
(Jamón y queso) (solo queso \$230)

Croissan'wich gravlax **\$380**  
(palta y salmón gravlax)

Croissan'wich Brie **\$320**  
(queso brie, rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico)

Croissan'wich Serrano **\$290**  
(jamón serrano, rúcula, tomates cherry)

Agrega (extra) Palta, (más) Queso o un Huevo frito +50

## Bebidas Frías

120

Limonada + almíbar de jengibre (300 ml)

Iced Tea con frutos rojos\* (300 ml)

Kombucha (300 ml)

Cold Brew Café\* (300 ml)

Exprimido de naranja (220 ml)

(\*sin azúcar)

—

Agua mineral (jarra) o Agua soda/sifón\* (jarra) **100**

—

Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (600 ml) **220**

Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **320**

### Con alcohol

**Mimosa** (Espumante + exprimido) **180**

**Espumante** (una copa) **220**

**Kir Royal** (crème de cassis + espumante) **250**

**Campari Naranja** (Campari + exprimido) **250**

**Aperol Spritz** (Aperol + espumante + soda) **260**

**"Russian Yes, Putin No" Latté** Iced Latte + Gourmand

Licor de Café **250**

**Shot de Gourmand Licor de Café** (hecho con nuestro

Voulez-Vous café) **150**

**Cerveza** - 437 ml - Malafama IPA o Lager (Uruguay) **250**

**Ricard** (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **150**

**Whiskey** Jameson Irish **160**

### Servicio de Mimosa

(1 botella de Espumante + una jarra de exprimido) **800**

(con Espumante Brut Brisas +100)

## Café / Bebidas calientes

(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

Espresso double o ristretto doble (2 shots) **130**

Long Black - 2 shots de espresso + agua (taza chica) **150**

Americano - 2 shots de espresso + agua (taza grande) **150**

Americano Cortado (Americano + leche caliente) **160**

Cortado doble/Flat white (2 shots de espresso) **160**

Cappuccino (2 shots de espresso) **160**

Latté (1 shot de espresso) **160**

Iced latté (1 shot de espresso + leche + hielo) **180**

**Especiales** (en los combos Gourmand *suplemento +50*)

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **230**

Mochaccino (Latté + chocolate) **230**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **230**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **220**

Hot Chocolate chico para niños **160**

Té (Sinfonía de Mónica Devoto) **160**

Con leche de avena (Hey Nude) **+50**

Otro shot de espresso **+40**

Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con nuestro

Voulez-Vous café) **+100**

**Consultanos por nuestra carta de vinos por botella**

No servimos refrescos

\*\*Menos Coca, más vida\*\*