

Brunch!

Brunch es una experiencia por persona para disfrutar en nuestro salón - (no se puede llevar a ninguna parte)

Brunch Gourmand

840

Bebida caliente + Bebida fría + Huevos benedict + A o B

A - Yogur o Ensalada de fruta + 1 Viennoiserie (pain au chocolat o croissant o cinnamon roll)

B - degustación de 3 mini-postres del café gourmand (trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (de café, chocolate o limón))

Suplemento por sustitución +50 pesos

Gravlax benedict (salmón curado)

Sobre un Croissant

Yogur + granola + ensalada de fruta

Bebida caliente especial (Moca, Dulceccino, Hot Chocolate, Iced Cappu)

Croissant con almendras o Pain au chocolat con almendras

Tipsy Brunch

940

1 Brunch Gourmand con bebida fría alcohólica a elección*

(la bebida alcohólica se sustituye a la bebida fría)

Opciones de bebidas alcohólicas:

Mimosa - Copa de espumante -

Kir Royale (+50)

Campari Naranja (+50) -

Aperol Spritz (+50) -

"Russian Yes, Putin No" Latté (+50) -

Cerveza (Malafama +50)

EXTRAS

Panera (pan de masa madre, mermelada casera, manteca) +80

Para reducir desecho de alimentos y para que se valore la calidad de nuestros productos

Panera se cobra a parte.

* Icons Only *

Bump your Brunch - CAVIAR

Agregar 10 gramos de Black River Caviar (Rio Negro, Uruguay) con tus Benedicts +950 pesos

Mimosa Brunch para 2!

2250

2 Brunch Gourmand + 1 botella de espumante (Daluar demi sec) + 1 jarra de exprimido de naranja

(con Espumante Brut Brisas +100)

Brunch es por persona. Para compartir un brunch entre 2 personas +80

Orden del brunch (3 etapas): 1 Bebida fría y bebida caliente - 2 Los huevos - 3 Los dulces (opción A o B)

Servimos un café grande con el brunch para que lo puedas disfrutar con todos los platos.

Si prefieres cambiar el orden sugerido, por favor indícale a su moz@ al momento de tomar el pedido.

Desayuno

Dulce

(Los combos de petit dej' son para consumir en el salón y por persona)

Petit dej' Gourmand 350

1 bebida fría + 1 bebida caliente grande + A o B o C

A - 1 viennoiserie*

B - 1 panera + mermelada + manteca

C - Granola y Yogur

Petit dej' muy Gourmand 440

1 bebida fría + 1 bebida caliente grande + A o B o C

+

A - 2 viennoiseries

B - 1 viennoiserie + 1 panera + mermelada + manteca

C - 1 viennoiserie + Granola y Yogur o Ensalada de Fruta

(* Viennoiserie = pain au chocolat / croissant / cinnamon roll)

(Suplemento por sustitución con almendras +50 - opción B: panera tostada +50)

Café Gourmand 370

Café o Té con degustación de 3 mini postres (trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (de café, chocolate o limón))

Café Muy Gourmand 440

Café o Té con degustación de 4 mini postres
(o con un grande + un mini postre)

Crème brûlée o Carrot Cake 240

Salado

Huevos Benedict 400

(2 huevos poché + panceta + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Con 3 huevos poché +170

Gravlax Benedict 450

(2 huevos poché + gravlax (salmón curado) + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)

Con 3 huevos poché +200

US Breakfast 400

(panceta + 3 huevos + toast) (elegí tu forma de cocción de los huevos (fritos, revueltos) (Substituir los toasts por un Croissant +50)

Omelette 400

(Opción: jamón/queso/verduras, elegir 2. Si quieres los 3, +30)

Just White Omelette 400

Solo claras (Mismas opciones como el Omelette)

Montevideo Omelette 500

(jamón/queso/verduras/guarnición de panceta crocante/salsa holandesa)

Agrega panera con tus huevos +80

Agrega (extra) Palta o Panceta +80

Agrega (extra) Salsa Holandesa o Tomate +50

* Icons Only * Bump your Brunch - CAVIAR

Agregar 10 gramos de Black River Caviar

(Rio Negro, Uruguay) con tu plato de huevos +950 pesos

Sandwiches

Sandwiches calientes

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

Croque Madame
(Croque Monsieur con 2 huevos fritos)
430

Grilled cheese
(Sándwich caliente con queso (con/sin
tomate))
300

Croissan'wich caliente con jamón y queso
300

Breakfast Croissan'wich
(Croissant con panceta, queso, huevo frito)
340

Avotoast 280

Tartine de pan con queso crema y palta
Agrega 1 huevo +50

Avo Croissant 350

Croissant con queso crema y palta
Agrega 1 huevo +50

Gravlax

Tartine de gravlax
(feta de pan con palta y salmón gravlax)
320

Croissan'wich gravlax
(palta y salmón gravlax)
380

Brie

Croissan'wich con queso brie
(rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico)
350

Jamón Serrano

Croissan'wich con jamón serrano
(rúcula, tomates cherry y manteca)
320 (con pan 340)

Sandwich 320

Croissan'wich 300

Jambon beurre (jamón cocido media cura + manteca)

BLT (panceta + lechuga + tomate + mayonesa)

Crudité (verdes + verduras crudas)

(con jamón o queso +50)

Agrega (extra) Palta o Panceta +80

Agrega 1 huevo +50

Agrega (extra) Salsa Holandesa o Tomate +50

Chipa Waffle

Waffle salado hecho con
fécula de mandioca y quesos
(maasdam, muzzarella, y
parmesano) (sin gluten)

Disponibile entre semana
(todo el dia) y los fines de semana
después de las 15:00

Chipa Waffle solo 200

(supp queso crema +30)

Waffle Monsieur 400

Chipa Waffle relleno
con jamón y queso

Waffle Madame 500

Waffle Monsieur con dos
huevos fritos

Waffle & sides 400

Chipa Waffle con palta,
huevo frito y panceta

Waffle & sides veggie 400

Chipa Waffle con palta,
huevo frito y tomate

Gravlax Waffle 430

Chipa Waffle con palta y gravlax

Serrano Waffle 400

Chipa Waffle con jamón serrano,
palta, rucula, tomate cherry

Bebidas Frías

120

(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

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 Limonada o Iced Tea o Kombucha (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 (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 **+50**

Otro shot de espresso **+40**

Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con nuestro

Voulez-Vous café) **+100**

Vino por botella

Bresesti Sauvignon Blanc (blanco) **490**

Bresesti Cabernet Sauvignon (tinto) **490**

No servimos refrescos

Menos Coca, más vida

Dulces

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 ☒ Té con degustación de 3 mini postres
(trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (café, chocolate o limón)
No se puede compartir los combos (para 2 personas \$740)

Café Muy Gourmand \$440 por persona

Café ☒ Té con degustación de 4 mini postres
(☒ con un grande + un mini postre)
No se puede compartir los combos (para 2 personas \$880)

Café para llevar

Café de especialidad
Café molido o en grano - Direct trade
Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

Voulez-vous Coffee Avec Moi - Iconic

250 gr \$620 (\$560)

1/2 kg \$1120 (\$1000)

1 kg (en balde retornable) \$1900 (\$1700)

2 kg o más (en balde retornable) \$1750 por kg (\$1575)

Carita Feliz - Honey

250 g \$650 (\$580)

Golden - Vía láctea

250 g \$700 (\$630)

La Vie en Rose - Bourbon Rosado

250 g \$800 (\$720)

Voulez-Vous Choco

250 gr \$590 (\$530)

1/2 kg \$1080 (\$970)

1 kg (en balde retornable) \$1800 (\$1620)

2 kg o más (en balde retornable) \$1650 por kg (\$1480)

Precio tarjeta (Precio en efectivo)

Très chic Gourmand Remeras - Merch

Benedicted to Gourmand Remera \$750

Friends with Benedicts Remera \$750

Voulez-Vous Coffee Remera \$650