

Brunch!

Brunch Gourmand

740

Panera + 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

Tipsy Brunch

850

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 IPA o Lager +50)

Mimosa Brunch para 2!

2040

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

(con Espumante Brut Brisas +100)

Brunch es una experiencia para disfrutar en nuestro salón - (no se puede llevar a ninguna parte)
Cubierto para compartir un brunch entre 2 personas +\$80

Orden del brunch (3 etapas): 1 Bebida fría, bebida caliente y panera - 2 Los huevos - 3 Los dulces
Servimos un café grande con el brunch para que lo puedas disfrutar con todos los platos.
Si prefieres cambiar el orden sugerido, por favor indique a su moz@ al momento de tomar el pedido.

Suplemento por sustitución +50 pesos

Gravlax benedict (salmón curado) - Huevos benedict sobre un Croissant - Montevideo Omelette - Yogur y granola y ensalada de fruta - Bebida caliente especial (Mocaccino, Dulceccino, Hot Chocolate, Iced Cappu)

Suplemento por sustitución +30 Croissant con almendras o Pain au chocolat con almendras
Suplemento por sustitución +30 Exprimido de naranja

No cobramos cubierto/el servicio no esta incluido (recomendado 10%)

Instagram @cafegourmand.uy
Wifi - Network: Café Gourmand
Password: coffee186g

Desayuno

Dulce

(Los combos de petit dej' son para consumir en sala)

Petit dej' Gourmand 330

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 390

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 +30 - opción B: panera tostada +50 - exprimido de naranja +30)

Café Gourmand 370

Café o Té con degustación de 3 mini postres

Café Muy Gourmand 430

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

Crème brûlée o Carrot Cake 220

Salado

Huevos Benedict 400

(2 huevos poché + panceta + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)
Con 3 huevos poché +200

Gravlax Benedict 450

(2 huevos poché + gravlax (salmón curado) + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)
Con 3 huevos poché +220

US Breakfast 390

(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 480

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

Agrega (extra) Palta o Panceta +50

Sandwiches

Sandwiches calientes

Croque Monsieur
(Sándwich caliente con jamón + queso)
310

Croque Madame
(Croque Monsieur con 2 huevos fritos)
400

Grilled cheese
(Sándwich caliente con queso (con/sin tomate))
270

Croissan'wich caliente
(Croissant con jamón y queso)
280

Breakfast Croissan'wich
(Croissant con panceta, queso, huevo frito)
320

Avotoast

Tartine de queso crema y palta (con huevo frito +50)
230

Avo Croissant

Croissant con queso crema y palta (con huevo frito +50)
290

Gravlax

Tartine de gravlax
(feta de pan con palta y salmón gravlax)
300

Croissan'wich gravlax
(palta y salmón gravlax)
350

Brie

Croissan'wich con queso brie
(rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico)
290

Sandwich 280

Croissan'wich 280

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 o un huevo +50
Ensalada chica de la casa +150

Bebidas Frías

120

(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

Limonada + almíbar de jengibre (300 ml)

Ice Tea de frutos rojos* (300 ml)

Agua saborizada (jarra) o Agua soda/sifón* (jarra)

Kombucha (220 ml)

Cold Brew Café* (220 ml)

(*sin azúcar)

—

Exprimido de naranja (220 ml) **150**

—

Jarra de Limonada o Ice Tea o Kombucha (600 ml) **220**

Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **280**

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

L'épicerie Gourmande

Para llevar y disfrutar en casa

Almacen

Confiture (mermelada) con envase 330 gr - \$320

Recarga \$260 A granel \$800/kg

Yogur natural con envase 580 gr - \$200

Recarga \$140 A granel \$250/kg

Kombucha con envase 580 ml \$180

Recarga \$130 A granel \$220/lt

Granola

(avena, almendras, semillas de zapallo, miel, aceite de girasol)

250gr - \$160 500 gr - \$320

Sal Marina de Rocha con envase

150 gr - \$200 A granel \$800/kg

Panadería para llevar

Macarons (choc, limón o café) \$75

Caja de macarons

Caja de 6 - \$450

Caja de 8 - \$600

Caja de 10 - \$750

Caja de 12 - \$900

Caja de 21 - \$1575

Caja de 25 - \$1875

Croissant \$85

Pain au chocolat \$95

Cinnamon roll \$95

Croissant o Pain au chocolat + almendras \$130

Cookies de chip de chocolate \$85

Carrot Cake \$220/porción

Café de especialidad

Café molido o en grano

Origen: Nariño, Colombia

Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

Consulta nuestro libro de café para más información

Voulez-Vous Coffee Avec Moi - Rouge - Orange

250 gr - \$590

1/2 kg \$1080

1 kg (en balde retornable) \$1800

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

Bling Bling (Bourbon Sidra y Rosa)

Oh la la (Tabi)

250 g \$750

(no se vende por mayor)

Gourmand Geisha (Geisha Bourbon Rosada)

250 g \$890

(no se vende por mayor)

Très chic Gourmand Merch

Benedict to Gourmand Remera \$750

Voulez-Vous Coffee Remera \$650

Gourmand Bolsas reutilizables \$250

KeepCup acrilico \$25 USD

KeepCup vidrio \$40 USD

10% descuento pagando en efectivo