

Dulce

Macarons (sin gluten) 100
chocolate, limón o café

Pain au chocolat 130

Cinnamon roll 150

Croissant con almendras 190

Pain au chocolat con almendras 190

Cookies de chip de chocolate 120

Trufa de chocolate y almendras (sin gluten) 100

Crème Brûlée (sin gluten) 250

Carrot Cake 250

Flan Parisien 250

Tarte au citron 250

Pecan Pie (tarta de pecan) 250

New York Cheesecake (con salsa de arándanos) 320

Yogur y granola 220

Yogur, granola y mermelada 240

Panera (pan de masa madre, mermelada casera,
manteca) 140

Toppings: Dulce de leche / Queso crema /
Manteca y Mermelada +60

Café Gourmand 450 por persona

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

Café Muy Gourmand 520 por persona

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

Con Pan

Nuestro pan francés casero con fermentación de masa
madre desde 2016

Croque Monsieur 380

Sándwich caliente con jamón + queso + manteca

Croque Español 420

Sándwich caliente con jamón Serrano + tomate +
queso + manteca

Croque Madame 480

Croque Monsieur con 2 huevos fritos

Grilled Cheese 340

Sándwich caliente con queso + manteca
(agrega tomate +60)

Sandwich de Jamón Serrano 360

Jamón Serrano, tomates, rúcula, manteca

Olímpico 480

Jamón media cura, tomates, lechuga, queso, mayonesa,
dos huevos planchados

BLT 360

Sándwich de panceta, lechuga, tomate, mayonesa

Jambon Beurre 360

Jamón media cura y manteca en pan de masa madre

Crudité 380

Sándwich verdes, verduras crudas, mayonesa
(vegano - pedir sin mayonesa) (extra jamón o queso +60)

Tartine de Gravlax 360

Tartine de pan con salmón Gravlax y palta

Avotoast 330

Tartine de pan con palta y queso crema

*Agrega (extra): Palta +80/Tomate +60/Queso crema +60
Huevo frito +60/Panceta porción +150/Gravlax porción +170*

* Icons Only *

CAVIAR Bump

Agrega 10 gramos de Black River Caviar con tu plato
(de Río Negro, el primer productor de caviar Malossol
Oscietra en el hemisferio sur) **950**

Con Croissant

Hojaldre croissant francés pur beurre, 100% manteca

Croissant solo 110

Avo Croissant 400

Croissant con palta y queso crema

Croissan'wich caliente 320

Jamón y queso (solo queso o solo jamón 260)

Croissan'wich Español 350

Jamón Serrano, tomate y queso

Croissan'wich Gravlax 420

Salmón Gravlax y palta

Croissan'wich Brie 390

Queso Brie, rúcula, t. cherry y reducción de balsámico

Croissan'wich Serrano 380

Jamón Serrano, rúcula, tomates cherry

Breakfast Croissan'wich 390

Queso, panceta, huevo frito

Olímpico Croissan'wich 420

Jamón, tomates, lechuga, queso, mayonesa, huevo
planchado

Con Chipa Waffle (sin gluten)

Waffle salado hecho con fécula de mandioca y quesos

Chipa Waffle solo 220 (supp queso crema +60)

Waffle Monsieur 420

Chipa Waffle relleno de jamón y queso

Waffle Madame 520

Chipa Monsieur c/ dos huevos fritos

Waffle & Sides 420

Chipa Waffle c/ palta, huevo frito y panceta

Waffle Veggie 420

Chipa Waffle c/ palta, huevo frito y tomate

Gravlax Waffle 450

Chipa Waffle c/ salmon Gravlax y palta

Serrano Waffle 420

Chipa Waffle c/ jamón Serrano, palta, rúcula, t. cherry

Brie Waffle 440

Chipa Waffle con queso Brie, rúcula, t. cherry y

Bebidas Frías

Bebidas caseras y naturales

150

Limonada + almibar de jengibre (300 ml)

Sparkling Limonada + almibar de jengibre (con soda) (300 ml)

Iced Tea (Passion Tango de Sinfonía Mónica Devoto* (300 ml)

Kombucha (300 ml)

Cold Brew Café* (300 ml)

Exprimido de naranja (220 ml)

Agua mineral Salus (1 l jarra) o Agua soda Cismar/sifón* (1 l jarra)
(*sin azucar)

—

Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (640 ml) **300**

Jarra de Exprimido de naranja (640 ml) **450**

TIPSY. Con alcohol

Mimosa (Espumante + exprimido) **200**

Espumante (una copa) **240**

Kir Royal (crème de cassis + espumante) **260**

French 75 (gin + jugo de limón + sirope + espumante) **280**

Aperol Spritz (Aperol + espumante + soda) **300**

Kombucha Spritz (Aperol + kombucha + espumante) **300**

Limoncello Spritz (Limoncello casero + espumante + soda) **300**

Coffee Negroni (Gourmand Licor de Café + Campari + gin) **320**

Negroni Sbagliato (Campari + Carpano vermut rosso + espumante) **320**

Campari Naranja (Campari + exprimido) **280**

"Russian Yes, Putin No" Latte (Iced Latte + Gourmand Licor de Café) **300**

Hard Brew (Cold Brew + Gourmand Licor de Café) **280**

Espresso Martini (Vodka + espresso + sirope) **300**

Cerveza - 437 ml - Malafama IPA o Lager (Uruguay) **280**

Ricard (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **220**

Whiskey Jameson Irish **200**

TIPSY. Servicio Mimosa

(1 botella de Espumante Demi Sec + una jarra de exprimido) (hasta 4 copas) **980**
(con Espumante extra Brut Brisas +100)

Vino por botella (Uruguay)

Breستی Sauvignon Blanc (blanco) o Cabernet Sauvignon (tinto) o Rosado UY **600**

De Lucca Merlot (vino natural) (tinto) UY **700**

Café / Bebidas calientes

Direct trade de Nariño, Colombia, café de single origin tostado en Gourmand. Servimos a temperatura perfecta (65°) para no quemar la bebida, si prefieres más caliente, por favor pedí a tu moz@.

(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

Espresso doble o ristretto doble (2 shots de espresso) **150**

Long Black (2 shots + agua caliente en taza chica) **170**

Americano (2 shots + agua caliente en taza grande) **170**

Flat white (50/50 espresso/leche caliente en taza chica) **210**

Cortado doble (2 shots cortado con leche caliente en taza chica) **210**

Cappuccino (2 shots + leche caliente en bol parisino) **210**

Latté (1 shot + leche caliente en taza grande) **210**

Iced latté (1 shot + leche fría + hielo) **220**

Especiales (en los combos Gourmand *suplemento* +60)

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **270**

Mochaccino (Latté + chocolate) **270**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **270**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **250**

Hot Chocolate chico para niños **200**

(en los combos Gourmand *suplemento* +120)

Iced Mocha/Dulce/Hot Chocolate **300**

Con leche adicional (caliente o fría) **+40**

Con leche de avena **+60**

Otro shot de espresso **+40**

Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con nuestro café de Colombia) **+150**

Té (Sinfonía de Mónica Devoto) **190** (con leche adicional (caliente o fría) +40)

Passion Tango: Té negro con arándanos, rosa mosqueta, pimienta roja y frambuesa

Dulce Seducción: Té verde con trozos de turrón, almendras, miel y notas de vainilla

Six Apples: Té negro blendeado con trozos de manzana y brotes de saúco

Earl Grey: Té negro proveniente de la región india de Darjeeling, suavemente aromatizado con trozos de bergamota

Naranja Sudafricana; Rooibos orgánico con lemongrass y cáscara de naranja

Té negro: Ceylán, el mismo té que usamos para hacer nuestro Kombucha

No servimos refrescos **Menos Coca, más vida**

Somos un restaurante con servicio en la mesa. Queremos cuidar nuestro ambiente tan lindo.

NO permitimos el uso de computadoras en nuestro espacio