

Dulce

Macarons (sin gluten) 90
chocolate, limón o café

Pain au chocolat 120
Cinnamon roll 130
Croissant con almendras 170
Pain au chocolat con almendras 170

Cookies de chip de chocolate 110
Trufa de chocolate y almendras (sin gluten) 90

Crème Brûlée (sin gluten) 240
Carrot Cake 240
Flan Parisien 240
Tarte au citron 240
Brownie mi-cuit 240

Yogur y granola 200
Yogur, granola y mermelada 230
Panera (pan de masa madre, mermelada casera,
manteca) 120

Café Gourmand 390 por persona

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

Café Muy Gourmand 460 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 360

Sándwich caliente con jamón + queso + manteca

Croque Madame 450

Croque Monsieur con 2 huevos fritos

Grilled Cheese 320

Sándwich caliente con queso + manteca
(con/sin tomate)

Sandwich de Jamón Serrano 360

Jamón Serrano, tomates, rúcula, manteca

BLT 340

Sándwich de panceta, lechuga, tomate, mayonesa

Jambon Beurre 340

Jamón media cura y manteca en pan de masa madre

Crudité 340

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

Tartine de Gravlax 340

Tartine de pan con salmón Gravlax y palta

Avotoast 310

Tartine de pan con palta y queso crema

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

* 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, hecho con 100%
manteca

Croissant solo 100

Avo Croissant 380

Croissant con palta y queso crema

Croissan'wich caliente \$300

Jamón y queso (solo queso o solo jamón \$230)

Croissan'wich Gravlax 400

Salmón Gravlax y palta

Croissan'wich Brie 360

Queso Brie, rúcula, tomates cherry y
reducción de balsámico

Croissan'wich Serrano 340

Jamón Serrano, rúcula, tomates cherry

Breakfast Croissan'wich 350

Queso, panceta, huevo frito

Con Chipa Waffle

Waffle salado hecho con fécula de mandioca y quesos
(sin gluten)

Chipa Waffle solo 200 (supp queso crema +60)

Waffle Monsieur 400

Chipa Waffle relleno con jamón y queso

Waffle Madame 500

Chipa Monsieur con dos huevos fritos

Waffle & Sides 400

Chipa Waffle con palta, huevo frito y panceta

Waffle Veggie 400

Chipa Waffle con palta, huevo frito y tomate

Gravlax Waffle 430

Chipa Waffle con salmon Gravlax y palta

Serrano Waffle 400

Chipa Waffle con jamón Serrano, palta, rúcula, tomate
cherry

Brie Waffle 400

Chipa Waffle con queso Brie, rúcula, tomate cherry y
reducción de balsámico

Bebidas Frías

Bebidas caseras y naturales

130

- 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 (opción cortado con soda) (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 (600 ml) **230**
- Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **340**

TIPSY. Con alcohol

Mimosa (Espumante + exprimido) **180**

Espumante (una copa) **220**

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

French 75 (gin + jugo de limón + sirope + espumante) **250**

Aperol Spritz (Aperol + espumante + soda) **280**

Kombucha Spritz (Aperol + kombucha + espumante) **280**

Limoncello Spritz (Limoncello casero + espumante + soda) **280**

Coffee Negroni (Gourmand Licor de Café + Campari + gin) **300**

Negroni Sbagliato (Campari + Carpano vermut rosso + espumante) **300**

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

"Russian Yes, Putin No" Latte (Iced Latte + Gourmand Licor de Café) **280**

Hard Brew (Cold Brew + Gourmand Licor de Café) **250**

Espresso Martini (Vodka + espresso + sirope) **280**

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

Ricard (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **200**

Whiskey Jameson Irish **200**

TIPSY. Servicio Mimosa

- (1 botella de Espumante Demi Sec + una jarra de exprimido) **800**
- (con Espumante extra Brut Brisas +100)

Vino por botella (Uruguay)

- Bresemi Sauvignon Blanc (blanco) o Cabernet Sauvignon (tinto) **550**
- De Lucca Merlot (vino natural) (tinto) **650**

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 double o ristretto doble (2 shots de espresso) **130**

Long Black (2 shots + agua caliente en taza chica) **150**

Americano (2 shots + agua caliente en taza grande) **150**

Flat white (2 shots + leche caliente en taza chica) **190**

Cappuccino (2 shots + leche caliente en bol parisino) **190**

Latté (1 shot + leche caliente en taza grande) **190**

Iced latté (1 shot + leche fría + hielo) **200**

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

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **250**

Mochaccino (Latté + chocolate) **250**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **250**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **230**

Hot Chocolate chico para niños **180**

(en los combos Gourmand *suplemento* +120)

Iced Mocha/Dulce/Hot Chocolate **270**

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) **170** (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