

# Brunch!

## Brunch Gourmand

700

Panera + 1 Bebida caliente + 1 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

800

1 Brunch Gourmand con bebida fría alcohólica a elección\*  
(la bebida alcohólica sustituye a la bebida fría)

### Opciones de bebidas alcohólicas:

Mimosa - Copa de espumante -  
Kir Royale -  
Cerveza (Stella o Goose Island IPA) -  
Campari Naranja -  
Aperol Spritz (+50) -  
"Russian Yes, Putin No" Latté (+50) -  
Avante Brewery Cerveza (+50)

## Mimosa Brunch para 2!

1900

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

(con Espumante Brut Pa! +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 Luego 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@](mailto:moz@) al momento de tomar el pedido.

*Suplemento +50 pesos*

Gravlax benedict (salmón curado) - Huevos benedict sobre un Croissant - Montevideo Omelette - Yogur y granola y ensalada de fruta

*Suplemento +20*

Croissant con almendras o Pain au chocolat con almendras

Todos los combos (brunch/petit dej) son para consumir en sala

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

# Desayuno

## Salado

### **Huevos Benedict 380**

(2 huevos poché + panceta + palta + tomate + salsa holandesa sobre pan de masa madre)  
Con 3 huevos poché +190

### **Gravlax Benedict 430**

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

### **US Breakfast 360**

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

### **Omelette 380**

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

### **Montevideo Omelette 450**

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

-----

Agrega (extra) Palta o Panceta +50

## Dulce

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

### **Petit dej' Gourmand 300**

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 360**

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)  
(con almendras +20) (opción B: panera con tostadas +50)

### **Café Gourmand**

**340**

Café o Té con degustación de 3 mini postres

### **Crème brûlée o Carrot Cake**

**200**

# Sandwiches

## Sandwiches calientes

Croque Monsieur  
(Sándwich caliente con jamón + queso)  
**280**

Croque Madame  
(Croque Monsieur con 2 huevos fritos)  
**380**

Grilled cheese  
(Sándwich caliente con queso (con/sin tomate))  
**240**

Croissan'wich caliente  
(Croissant con jamón y queso)  
**240**

Breakfast Croissan'wich  
(Croissant con panceta, queso, huevo frito)  
**260**

## Avotoast

Tartine de queso crema y palta (con huevo frito +50)  
**200**

## Avo Croissant

Croissant con queso crema y palta (con huevo frito +50)  
**260**

## Gravlax

Tartine de gravlax  
(feta de pan con palta y salmón gravlax)  
**280**

Croissan'wich gravlax  
(palta y salmón gravlax)  
**320**

## Brie

Croissan'wich con queso brie  
(rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico)  
**270**

**Sandwich 260**

**Croissan'wich 240**

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

110

(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

- Limonada + almíbar de jengibre (300 ml)
- Exprimido de naranja (220 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)

---

- Jarra de Limonada o Ice Tea o Kombucha (600 ml) **190**
- Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **240**

### Con alcohol

- Ricard** (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **150**
- Kir Royal** (crème de cassis + espumante) **220**
- Campari Naranja** (Campari + exprimido) **250**
- Mimosa** (Espumante + exprimido) **180**
- Espumante** (una copa) **220**
- Aperol Spritz** (Aperol + espumante + soda) **250**
- Whiskey** Jameson Irish **160**
- "Russian Yes, Putin No" Latté** Iced Latte + Gourmand  
Licor de Café **250**
- Cerveza** - 437 ml - Stella Artois (Belgium) **180**

- Servicio de Mimosa** (1 botella de Espumante + una jarra de exprimido) **750**  
(con Espumante Brut +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**

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

- Dulceccino (Latté + dulce de leche) **220**
- Mochaccino (Latté + chocolate) **220**
- Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate belga) **220**
- Iced latté (1 shot de espresso + leche + hielo) **200**
- Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **220**

Hot Chocolate chico para niños **150**

Té (Sinfonía de Mónica Devoto) **150**

Con leche vegetal **+50**

Otro shot de espresso **+40**

Shot de Gourmand Licor de Café **+100**

*\*Para cuidar el medio ambiente, los sorbitos son sólo por solicitud.*

### Consultanos por nuestra carta de vinos por botella

No servimos refrescos

\*\*Menos Coca, más vida\*\*



# Carta de vinos

## Tinto

Bresemi Cabernet Franc	620
Bresemi Tannat	620
Calvet Bordeaux, Cabernet Sauvignon-Merlot, 2018 Francia	750
Calvet Cahors, Malbec, 2018 Francia	750
Pizzorno Pinot Noir	800

## Rosé

Bresemi Cabernet Franc rosé	420
Marichal Pinot Noir blanc de noir/Chardonnay	600

## Blanco

De Lucca Marsanne	380
Bresemi Sauvignon Blanc	420
Espumante Daluar Demi-sec	600
Espumante Pa! Brut	700

<b>Servicio de Mimosas Service (botella de Espumante + jarra de exprimido)</b>	<b>750</b>
<i>(con Pa! Brut +100)</i>	

# 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 - \$180**

Recarga \$128                      A granel \$220/kg

**Kombucha con envase 580 ml \$180**

Recarga \$128                      A granel \$220/lt

## **Granola**

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

250gr - \$150                      500 gr - \$300

**Sal Marina de Rocha con envase**

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

## Panadería para llevar

Macarons (choc, limón o café) \$70

### **Caja de macarons**

Caja de 6 - \$420

Caja de 8 - \$560

Caja de 10 - \$700

Caja de 12 - \$840

Caja de 21 - \$1470

Caja de 25 - \$1750

-----

Croissant \$80

Pain au chocolat \$90

Cinnamon roll \$90

Croissant o Pain au chocolat + almendras \$120

Cookies de chip de chocolate \$80

Carrot Cake \$200/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 (\$530)

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

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

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

-----

Bling Bling Bourbon Sidra y Rosa

250 g \$750 (\$680)

(no se vende por mayor)

Precio tarjeta (Precio en efectivo)

## Très chic Gourmand Merch

Benedict to Gourmand Remera \$750 (\$675)

Gourmand Bolsas reutilizables \$250

Gourmand Tapaboca \$300

Gourmand Delantal \$550

*10% descuento pagando en efectivo*