

Desayunos-Combos

Hasta la 1 pm

- Continental** \$100
Un croissant tradicional a la mantequilla francesa, un cuarto de pan baguette, mantequilla y mermelada casera, acompañado de una bebida caliente y un jugo de naranja natural (280 ml)
 - Saludable** \$114
Frutas frescas con yogurt natural sin azúcar y granola artesanal vegana, acompañado de pan integral con semillas, mantequilla y miel maya orgánica, una bebida caliente y un jugo de naranja natural (280 ml)
 - Campesino** \$129
Omelette de jamon ahumado a la leña y queso gouda (u omelette de dos verduras a elegir) acompañado de un cuarto de pan baguette, mantequilla y mermelada casera, una bebida caliente y un jugo de naranja natural (280 ml)
- | | |
|---|--|
| Verduras a su elección:
Espinaca, perejil, champiñón, jitomate o cebolla caramelizada | Bebida caliente a su elección:
Un espresso (45 ml), café americano (240 ml), café latte (240 ml), cappuccino (240 ml), chocolate caliente casero (350 ml), té (350 ml) |
|---|--|
- Saludable "Plus"** \$149
Incluye un combo Saludable más un croissant integral hecho con mantequilla francesa y ambas bebidas de tamaño "Plus" (350ml)
 - Campesino "Plus"** \$159
Incluye un combo Campesino más un croissant o pan de chocolate a elección y ambas bebidas de tamaño "Plus" (350ml)
 - Express** \$48
Un espresso (45 ml) y un Croissant tradicional a la mantequilla francesa
 - Combo niños** \$77
Huevo revuelto con jamón ahumado a la leña y queso gouda, frutas frescas, pan francés en brioche y un chocolate frío chico (280 ml) o un jugo de naranja natural (280 ml)

Cada cambio es sujeto a un costo extra.

Huevos

Hasta las 4 pm

- Omelette natural con Fleur de sel (sal marino pura, recolectada a mano) **veg** \$74
- Omelette jamón ahumado a la leña y queso \$94
- Huevos revueltos con tocino y un toque de crema \$95
- Huevos revueltos con queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín) y jitomate **veg** \$95
- Omelette Ratatouille (jitomate, pimiento morrón, zucchini y berenjena), queso gouda y hierbas provenzal **veg** \$95
- Omelette espinaca y queso de cabra **veg** \$95
- Huevos revueltos con champiñones, tocino, cebolla caramelizada y un toque de crema \$99
- Huevos revueltos con jamon serrano, jitomate triturado, queso parmesano, tomates deshidratados \$105
- Huevos revueltos con salmon ahumado, espinaca y un toque de crema \$110



Mimosa \$79 (150ml)

Jugo de naranja natural, vino espumoso francés y un toque de licor de naranja

veg Vegetariano

vegan Vegano

LIBRE DE GLUTEN: Puede contener trazas de gluten por ser elaborado en un lugar que trabaja gluten.

Desayunos-A la carte

Hasta las 4 pm

- Panes**
 - ¼ de Pan Baguette con mantequilla y mermelada casera \$33
 - Pan integral con semillas, con mantequilla y miel maya orgánica \$34
 - Canasta de panes dulces y confitería : 1 croissant de almendras, 1 brioche, 1 gourmandise y 1 cannelé \$99
 - Bagel casero tostado, acompañado de queso crema y mermelada casera \$43
- Ensalada de frutas frescas de temporada **veg**** Orden Completa \$65 Media orden \$46
- Frutas frescas con yogurt natural sin azúcar **veg**** \$77
Granola artesanal vegana y miel maya orgánica
- Parfait de chia vegano **vegan**** \$84
Pudding de semillas de chia (remojadas en leche de almendras), coulis casero de fresas, platano, zarzamoras, fresas y granola artesanal vegana
- Pan frances en brioche casera **veg**** Orden Completa \$128 Media orden \$78
Decorado con frutas, almendras fileteadas, miel y acompañado de crema chantilly casera
- Croque-Monsieur dulce relleno de Nutella con platano **veg**** \$109
Decorado con almendras fileteadas y acompañado de crema chantilly casera. Ideal para compartir

Toasts & Bagels

- Toast vegano de aguacate:** Dos rebanadas de pan integral **vegan** con semillas tostado, aceite de oliva, ajo, aguacate machacado, decorado con tomates cherry y acompañado de ensalada de lechuga \$112
Agrega huevo estrellado o duro \$8
Agrega salmón ahumado media orden (35gr) \$39
Agrega salmón ahumado orden completa (70gr) \$78
- Toast de queso de cabra con peras:** Dos rebanadas de pan integral **veg** con semillas tostado, queso de cabra, queso Brie, peras salteadas, miel y almendras fileteadas. Decorado con tomates cherry y acompañado de ensalada de lechuga \$119
- Bagel del Campo:** pan bagel casero, salsa béchamel, jamon ahumado a la leña, queso gouda, huevo estrellado, acompañado de ensalada de lechuga \$95
- Bagel de salmón:** pan bagel casero, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), salmon ahumado, aguacate, cebolla morada, jitomate, espinaca, queso crema con alcaparras. Acompañado de ensalada de lechuga \$135
- Bagel vegetariano de portobello **veg**:** pan bagel casero, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), portobello asado, cebolla caramelizada, jitomate, hojas de espinaca, pesto rojo de pimiento morrón (contiene nueces). Acompañado de ensalada de lechuga \$112
Opción vegana sin queso Boursin **vegan** \$97
- Bagel de pollo al curry:** pan bagel casero, aderezo de yogurt al curry, pollo asado, arándanos, hojas de espinaca, jitomates, cebollín, berenjenas asadas. Acompañado de ensalada de lechuga \$112



Café Gourmet

Bebida Caliente tamaño regular (8oz / 240ml) \$86
acompañada de 3 mini postres gourmet

Crème brulée de vainilla, Mousse de chocolate y una mini tartaleta a su elección



Panes dulces & Pasteles

Acérquese al mostrador para descubrir nuestra selección de pan dulce y pasteles o pida a su mesero que le recomiende.

Croissants Salados

Esp

- Salsa Béchamel, jamón ahumado a la leña y queso \$64
 - Salsa Béchamel, jamón ahumado a la leña, queso, tapado con huevo frito \$72
 - Salsa Béchamel, pechuga de pavo ahumado a la leña y queso \$72
 - Salsa Béchamel, queso Brie y jitomate **veg** \$74
 - Atún con queso: mezcla de atún con mayonesa, cebollas y alcaparras, con queso gouda y jitomate \$74
 - Salmón ahumado, queso Boursin casero, jitomate, cebolla morada \$85
 - Huevos a Cheval de champiñones: dos huevos montados sobre base de croissant, salsa béchamel, champiñones salteados en ajo y cebolla, cebolla caramelizada, queso gouda **veg** \$97
 - Huevos a Cheval de espinaca: dos huevos montados sobre base de croissant, salsa béchamel, espinacas salteadas en ajo y cebolla, tocino crujiente, queso de cabra \$102
 - Huevos a Cheval de ratatouille: dos huevos montados sobre base de croissant, queso Boursin casero, ratatouille, tomates secos al sol **veg** \$104
- Cambia por croissant integral** \$7

Crepas Dulces

- Azúcar \$40
- Mantequilla, azúcar \$45
- Miel maya orgánica \$50
- Mermelada casera del día \$52
- Salsa de chocolate casera \$59
- Dulce de leche \$69
- Nutella \$72
- La mexicana Mermelada: queso crema, mermelada casera del día \$69
- La mexicana Nutella: queso crema, Nutella \$75
- Nutella, plátano \$78
- Nutella, fresas frescas \$85
- Salsa de chocolate casera, helado de vainilla, almendras fileteadas \$80
- Dulce de leche, nueces, plátano, helado de vainilla \$86
- Suzette: caramelo de naranja, flameada al licor de naranja, helado de vainilla \$85
- Manzanas cocidas con canela, almendras fileteadas, crema chantilly \$85

Personaliza tu crepa

Crema Chantilly Casera (\$18) Helado de Vainilla (\$20)
Salsa de chocolate casera (\$16) Almendra Fileteada (\$16)



Postres

- Ronda de postres** \$65
Mini crème brulée de vainilla, Mini mouse de chocolate, Mini tartaleta a su elección
- Profiteroles caseros** \$80
Choux relleno de helado de vainilla, salsa de chocolate casera, crema chantilly casera
- Crème Brulée - LIBRE DE GLUTEN** \$58
Crema cocida de Vainilla y azúcar mascabado quemado al momento
- Mousse de Chocolate - LIBRE DE GLUTEN** \$50
- Croque-Monsieur dulce relleno de Nutella con plátano **veg**** \$109
Decorado con almendras fileteadas y acompañado de crema chantilly casera. Ideal para compartir.
- Fondant de chocolate - LIBRE DE GLUTEN** con helado de vainilla \$68



Sandwiches, de pan artesanal

- **Parisino** \$88
Pan Baguette, jamón ahumado a la leña, mantequilla, pepinillos
- **Mixto** \$97
Pan Baguette, jamón ahumado a la leña, queso, mantequilla, lechuga y tomate
- **Pavo** \$95
Pan Baguette, pechuga de pavo ahumado a la leña, lechuga, tomate, mayonesa con semillas de mostaza
- **Pavo BLT** \$115
Sándwich de pavo con tocino crujiente
- **Caprese **veg**** \$102
Pan Baguette, queso mozzarella "flor de leche", tomates, pesto de albahaca (contiene nueces)
- **Salmón ahumado** \$135
Pan integral, queso crema con hierbas finas, salmón ahumado, zucchini asados, alcaparras
- **Atún** \$95
Pan Baguette, aceitunas negras, pepino, lechuga y una mezcla de atún con mayonesa, cebollas y alcaparras
- **Pan Bagnat** \$88
Pan Baguette, atún, huevo duro, pimientos verdes, cebolla, tomates, aceitunas negras y lechuga con aceite de oliva
- **Jerónimo** \$115
Pan Baguette, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), tocino crujiente, tomates, pesto de albahaca (contiene nueces) y lechuga
-  • **Roast Beef** \$115
Pan Baguette, roast beef artesanal, cebollas caramelizadas, hojas de espinaca y salsa española "gravy"
-  • **De Queso Brie **veg**** \$110
Pan Baguette, queso Brie francés, lechuga, uvas y nueces
-  • **Tres quesos **veg**** \$114
Pan integral, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín), queso Brie francés, queso gouda, lechuga, uvas y nueces
-  • **Verduras **veg**** \$85
Pan integral, berenjenas asadas, zucchini asados, cebollas caramelizadas, jitomate, queso gouda y pesto de albahaca (contiene nueces)
-  • **Jamón Serrano** \$117
Pan Baguette, jamón serrano, parmesano, tomates secos al sol, triturado de tomates frescos con aceite de oliva y hierbas provenzal
-  • **Mexicano** \$112
Pan Baguette, aderezo de chipotle, pavo ahumado a la leña, queso panela, pimiento morrón rojo salteado, hojas de espinaca

Croque-Monsieur

Sandwich de pan de miga gratinado acompañado de lechuga (15 a 20 min de preparación)

- **Croque-Monsieur:** Jamón ahumado a la leña, queso y salsa bechamel \$112
- **Croque-Madame:** Croque-Monsieur tapado con huevo frito \$120
- **Croque del Bosque:** Croque-Monsieur con champiñones \$122
- **Croque 3 Quesos:** Queso gouda, queso Brie, queso de cabra y nueces **veg** \$135
- **Croque-Salmón:** Salmón ahumado, espinaca, queso, eneldo y salsa bechamel \$140

Sopas

- **Sopa de cebolla con pan y queso gratinado** \$75
- **Crema del día:** Champiñones, vichyssoise, calabaza, zanahoria... \$75

Ensaladas & Bowls

- **Ensalada Niçoise** \$122
Lechuga, tomates, cebolla blanca, pimiento morrón verde, huevo cocido, anchoas, aceitunas Kalamata, pepino, albahaca fresca, vinagreta con semillas de mostaza **Extra Atún** \$20
- **Ensalada del jardín vegana **vegan**** \$102
Mezcla de lechugas, aguacate, jitomate, pimiento morrón verde y rojo, aceitunas negras, cebolla morada, perejil. Vinagreta de betabel.
- **Ensalada Caprese **veg**** \$112
Tomates frescos, zucchini asados, queso mozzarella "Flor de Leche", pesto de albahaca (contiene nueces)
- **Ensalada de queso Brie **veg**** \$118
Queso Brie francés gratinado sobre pan integral, acompañado de pimientos morrones y calabaza italiana salteados en aceite de oliva y ajo, sobre una cama de lechugas. Vinagreta con semillas de mostaza
- **Ensalada de espinaca **veg**** \$122
Espinaca, echalotes, pimiento morrón, nueces, queso tipo Roquefort, pesto de albahaca (contiene nueces), peras salteadas. Vinagreta con semillas de mostaza
- **Ensalada Queso de cabra** \$119
Lechuga, queso de cabra, tocino crujiente, tomates cherry y croutones
- **Ensalada Jamón Serrano - Queso Brie** \$145
Mezcla de lechugas, lechuga radicchio rojo, jamón serrano, queso Brie francés, echalotes, nueces, perejil. Vinagreta balsámico
- **Ensalada de Pollo** \$136
Mezcla de lechugas, pechuga de pollo asado, zanahoria, pepino, apio, aguacate, perejil. Aderezo de queso azul
- **Quinoa con Ratatouille **veg** LIBRE DE GLUTEN** \$135
Quinoa blanca y roja, pesto de albahaca (contiene nueces), cebollín, tomates secos al sol, aceitunas negras, calabaza asada, ratatouille de verduras, bolitas de queso de cabra con hierbas provenzal. Decorado con tomates cherry
- **Opción vegana sin queso de cabra **vegan**** \$120
- **Buddha bowl:** Una comida completa, sana y nutritiva **LIBRE DE GLUTEN** \$170
Quinoa blanca y roja (con pesto de albahaca (contiene nueces), cebollín, tomates secos al sol, aceitunas negras), pepino, melón, aceitunas kalamata, tomates cherry salteados, aguacate, ajonjolí. Vinagreta de fresa con menta
- **Con pastel de lentejas casero **vegan** (110gr)** \$170
(Lentejas, pimiento morrón, zanahoria, cebolla blanca, perejil, semillas de chia)
- **Con pollo asado (80gr)** \$190
- **Con salmón asado media orden (90gr)** \$220
- **Con salmón asado orden completa (180gr)** \$290

Fougasses

Pan suave al aceite de oliva con su relleno

A partir de las 4 pm

- **Fougasse Salmón** \$132
Salmón ahumado, queso crema, alcaparras, cebolla morada y cebollín
- **Fougasse Mediterránea** \$129
Jamón Serrano, Mozzarella, jitomate y pesto de albahaca (contiene nueces)
- **Fougasse Flamenkuch** \$110
Tocino crujiente, crema, cebolla caramelizada y queso gouda
- **Fougasse del Bosque** \$106
Jamón ahumado a la leña, champiñones, queso gouda y salsa bechamel
- **Fougasse Jamón Serrano - Brie** \$135
Jamón serrano, queso Brie, mermelada de naranja al jengibre, nueces y manzana verde

Quiches, acompañadas de lechuga

Esp

Tarta salada rellena de una preparación de huevos, crema y queso



- Ratatouille, Lorraine (tocino & queso), Brocoli-Brie, Salmón-espinaca \$99-105
 - 4 quesos (Brie, Roquefort, Gouda y queso de cabra), Caprese
- ¡Pregunta por la quiche del día!

Crepas Saladas

- **Champiñones con jamón** \$109
Champiñones salteados con cebolla y ajo, jamón ahumado a la leña, queso gouda, cebolla caramelizada
- **Pollo con champiñones** \$115
Champiñones salteados con cebolla y ajo, pollo asado, perejil y salsa béchamel
- **Espinaca-Ricotta **veg**** \$92
Espinacas salteadas con cebolla y ajo, queso ricotta y un toque de bechamel de espinacas
- **Espinaca, tocino, huevo** \$109
Espinacas salteadas con cebolla y ajo, tocino crujiente, queso gouda, tapado con un huevo estrellado
- **Jamón y queso** \$109
Jamón ahumado a la leña, queso gouda
- **Completa** \$109
Jamón ahumado a la leña, queso gouda, huevo (estrellado o revuelto)
- **3 Quesos **veg**** \$122
Queso Gouda, queso Brie, queso de cabra, con un toque de tomates y pesto de albahaca (contiene nueces)
- **Salmón Ahumado** \$132
Queso crema con hierbas frescas, salmon ahumado, salsa de limón con eneldo
- **Bol de ensalada, para acompañar su crepa **veg**** \$49

Especiales de Noche

A partir de las 4 pm

- **Plato de quesos y panes** \$169
Brie, queso azul tipo Roquefort, queso de cabra a la pimienta negra, queso de cabra en aceite de oliva y hierbas provenzales, queso Boursin casero (queso de cabra con ajo y cebollín) con surtido de panes y mermelada de naranja al jengibre
- **Plato mixto de carnes frías y quesos** \$160
Queso Brie, queso de cabra en aceite de oliva y pimienta negra, jamón serrano, jamón ahumado a la leña, pepinillos, papa duquesa y pan baguette
- **Queso Boursin casero **veg**** \$62
Queso de cabra, cebollín fresco y ajo, con pan baguette tostado
-  • **Vol-au-vent** \$80
Hojaldre relleno de pollo y champiñones salteados en ajo y cebolla, en salsa béchamel
-  • **Vol-au-vent Vegetariano **veg**** \$75
Hojaldre relleno de Ratatouille (jitomate, pimiento morrón, zucchini, berenjena y cebolla) en salsa bechamel
- **Tapenade casera **veg**** \$59
Paté de aceitunas Kalamata, anchoas y alcaparras, con pan baguette tostado

veg Vegetariano
vegan Vegano

LIBRE DE GLUTEN: Puede contener trazas de gluten por ser elaborado en un lugar que trabaja gluten.