

Oh la la

CREPERIE

ENTRADAS Y ENSALADAS.

PAPAS FRITAS, CON ALI OLI Y CHUTNEY DE TOMATE. Con una textura inmejorablemente crocante y fritas al momento.	\$68.00
SALCHICHON LYONNAISE AL VINO TINTO. Al vino tinto beaujolaise, papas confitadas a la oliva y lentejas.	\$146.00
PATÉ DE LA CASA. La receta de la casa, elaborado con carne de res, ternera, pato e hígado de pato.	\$146.00
TARTINE ESTILO CATALÁN CON JAMÓN SERRANO. Jamón serrano certificado acompañado con pan frotado con tomate y aceite de oliva.	\$146.00
TABLA DE 4 QUESOS. Selección de 4 variedades de quesos acompañados de 2 confituras elaboradas en casa.	\$159.00
ESCARGOTS À LA BOURGIGNONNE. Los clásicos a la mantequilla de echalote, perejil y ajo.	\$126.00
TARTARE DE RES CLÁSICA. El clásico sabor francés, filete de res cortado a cuchillo y marinado a la mostaza dijon, echalote, alcaparras y aceite de oliva.	\$156.00
TAQUITOS DE PATO, GUACAMOLE Y ENSALADILLA DE QUESO OAXACA Sobre egg roll crocante, salteado de pato con vegetales un toque de chile seco, espuma de guacamole y ensaladilla de queso Oaxaca, tomate cherry, cebolla morada y aceite de Oliva extra-virgen.	\$119.00

SOPAS Y PASTA.

SOPA DE CEBOLLA COMO EN "LES HALLES" La emblemática sopa francesa gratinada al queso Gruyere.	\$86.00
SOPA DE LENTEJAS, SALCHICHON LYONNAISE Y MONTADITO. Lentejas cocinadas lentamente con trozos de charcutería que le aportan un sabor sin igual, servida con laminas de salchichón Lyonnaise a la parrilla y montadito al tomate, oliva y queso de cabra.	\$89.00
LASAGNA BISTROT. De carne de res de la máxima calidad, servida con teja de parmesano y salsa de vino tinto.	\$129.00
SPAGHETTI BOLOGNESE. Al ragú de res al tomate.	\$129.00
PASTA DEL DÍA. Cocinada al momento, cada día una sorpresa diferente.	\$129.00

SANDWICHES Y HAMBURGUESA.

SANDWICH DE PECHUGA DE POLLO LAQUEADA A LA SOYA Y CIRUELA. En pan Brioche de betabel, laminas de pollo laqueado, pimientos confitados a la oliva y espuma de guacamole.	\$126.00
SANDWICH DE CHARCUTERÍA ESPAÑOLA. Servido abierto, de lomo embuchado, chorizo salamanca, salchichón y lajas de queso semi-curado, en pan frotado con tomate y mayonesa 100% de aceite de oliva extra virgen, acompañado con lechugas mixtas.	\$149.00
HAMBURGUESA DE RES CALIDAD "STERLING". En pan Brioche, con tocino, queso gouda, chutney de tomate y acompañada de jalapeños encurtidos de la casa, papas fritas y ensalada.	\$129.00

FONDUES.

OH LA LA. \$239.00 De queso gouda, emmental, gruyere al vino blanco y Kirsch.
HERBES DE PROVENÇE. \$239.00 Nuestra mezcla de quesos al vino blanco infusionado con las tradicionales hierbas provenzales.
CHIPOTLE. \$239.00 Al queso mozzarella, perfumado con salsa de tomate al chipotle.
AL ROQUEFORT. \$249.00 Nuestra mezcla de quesos con acento en el queso Roquefort.

Complementos:

TOMATES UVA ORGÁNICOS.	\$49.00
CUBOS DE TERNERA COCINADOS LENTAMENTE.	\$126.00
MANZANA VERDE A LA PARRILLA.	\$59.00
VEGETALES CAMBRAY.	\$59.00
SALCHICHA ITALIANA	\$79.00

GALETTES (Crepas Saladas)

A elegir en masa de Espinacas, Chipotle o Natural.

OH LA LA. Jamón de Pavo, Champiñones y queso Gouda.	\$79.00
ROAST BEEF. Con queso unttable de cabra al arándano, queso gouda y Roast Beef.	\$86.00
SALCHICHA ITALIANA. Con queso mozzarella, salchicha italiana y tomates uva.	\$89.00
CORDON BLEU. Pechuga de pollo, Queso Gouda y Jamón de Pavo.	\$86.00
VEGETARIENNE. Espinacas, tomates uva, champiñones, aceitunas y queso gouda.	\$79.00
FROMAGE. Queso Gruyere, Gouda y Cabra.	\$79.00
LOX. Salmón Ahumado, queso crema, alcaparras y vinagreta de eneldo.	\$89.00

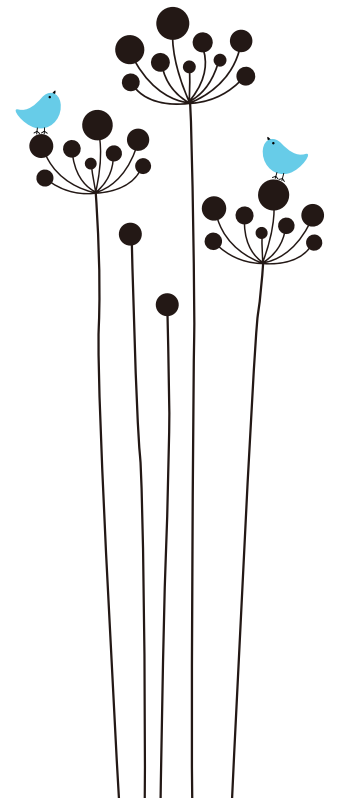
GALETTES PREMIUM.

PATO AL VINO TINTO. Con queso gouda y salteado de pato al vino tinto.	\$136.00
DE NUESTRO CORTE ESPECIAL A LAS HIERBAS. Con queso gouda y finos cubos de chuleton de ternera cocinado lentamente al horno.	\$136.00

CREPES (Dulces).

A elegir en masa Natural o Chocolate.

MANTEQUILLA Y AZUCAR. Con Mantequilla Neozelandesa y Azucar Mascabada Orgánica.	\$48.00
CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO. Con crema de cheesecake, zarzamoras y trozos de galleta de mantequilla.	\$56.00
MANZANAS TATIN. Manzanas caramelizadas, salsa de canela, arenado de almendras y avellanas garapiñadas.	\$56.00
NUTELLA. Un clásico.	\$49.00
NUTELLA OH LA LA. Rellena de platanos horneados y por fuera fresas.	\$66.00
DULCE DE LECHE. Rellena de dulce de leche, bañada con salsa de caramelo y arroz salvaje inflado.	\$49.00
CHOCOLATE ROUGE. Con coulis de frambuesa, Salsa de Chocolate y Frutos Rojos del momento.	\$56.00
FRAMBOISE CON QUESO CREMA. Con coulis de frambuesa, frutas rojas y rellena de queso crema.	\$62.00
FRAMBOISE CON FRUTOS ROJOS. Con coulis de frambuesa y frutas rojas.	\$49.00
ORANGE AL GRAND MARNIER. Confitura de naranja, salsa de naranja y Grand Marnier.	\$66.00



POSTRES.

EL PASTEL EN POT.	\$75.00
Bizcocho húmedo a la crema inglesa de limón, cremoso de mascarpone y espuma de dulce de leche.	
FONDANT AUX CHOCOLAT.	\$79.00
Horneado al momento dentro de un rameckin, centro untuoso, lleno de sabor a Chocolate y acompañado con helado del momento.	
“CRÈME BRÛLÉE”.	\$72.00
Cremoso a la vainilla y caramelizado. Uno de los más tradicionales postres franceses.	
TARTA FINA DE MANZANA.	\$78.00
A la crema de almendras y helado del día.	
CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO A LOS 3 QUESOS.	\$78.00
Con queso de cabra, mascarpone y crema.	
PLATO DE 2 QUESOS.	\$69.00
Selección de quesos de pasta suave acompañados con compota del momento.	
HELADOS Y SORBETTES ARTESANALES.	\$69.00
Pregunte por nuestra selección del momento.	

MARTINIS Y COCKTAILS.

APPLE MARTINI.	\$85.00
Vodka, Licor de Manzana Verde y Monin Granny Smith.	
CHAMPS ÉLYSÉES.	\$85.00
Vino espumoso Louise Perdrier, Monin de mandarina y Vodka.	
MARGARITAS.	\$75.00
Guayaba, Mango, Tamarindo y Limón.	
CERVEZA.	\$42.00
Corona, Victoria, Negra Modelo y Modelo Light.	
MICHELADA.	\$45.00
Corona, Victoria, Negra Modelo y Modelo Light.	
CERVEZA TEMPÚS CLÁSICA (ARTESANAL MEXICANA)	\$61.00
CERVEZA TEMPÚS DOBLE MALTA (ARTESANAL MEXICANA)	\$61.00

BEBIDAS SIN ALCOHOL.

ORANGINA.	\$42.00	SIROP.	\$45.00
REFRESCO.	\$32.00	Esencia francesa de frutas (Monin)	
SMOOTHIE DE MANGO A LA FRAMBUESA.	\$43.00	mezclado con agua mineral, un clásico europeo ideal	
MOJITO DE FRESA.	\$43.00	para los días calurosos. Pregunte por los sabores del	
CAFÉ FRAPPE.	\$43.00	momento.	
CHOCO-FRAPPE.	\$43.00		

AGUA.

CIEL 375 ML. (México, sin gas).	\$27.00
CIEL GASIFICADA 375 ML (México, burbuja gruesa).	\$32.00
BADOIT 750 ml (Francia, burbuja fina).	\$116.00
PERRIER 330 ML (Francia, burbuja gruesa).	\$43.00
VOSS STILL (Noruega). 375 ml	\$65.00
800 ml	\$116.00
VOSS SPARKLING (Noruega) . 375 ml	\$65.00
800 ml	\$116.00
BUI GASIFICADA. (Nevado de Toluca, México, Burbuja fina).	\$49.00
BUI SIN GAS (Nevado de Toluca, México).	\$49.00

BEBIDAS CALIENTES.

Café Nespresso la máxima calidad en café y la mejor tecnología suiza.

Consulte las diferentes intensidades en el menú Nespresso.

Espresso Corto o Largo.	\$39.00	Carajillo (Frío).	\$88.00
Lungo (Americano).	\$39.00	Licor 43 y espresso Ristretto,	
Capuccino.	\$39.00	servidos en old fashion en las rocas.	
Chocolate Belga.	\$44.00		
Con Crema Batida.		Shakeratto al Baileys (Frío).	\$85.00
		Espresso helado con Baileys.	
Chocolate Belga al Grand Marnier.	\$68.00		
Con Crema Batida.		Tés e infusiones.	\$39.00