

# Brunch!

Brunch es una experiencia por persona para disfrutar en nuestro salón - (no se puede llevar a ninguna parte)

## Brunch Gourmand

**840**

Bebida caliente + 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 (trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (de café, chocolate o limón))

Suplemento por sustitución +50 pesos

Gravlax benedict (salmón curado)

Sobre un Croissant

Yogur + granola + ensalada de fruta

Bebida caliente especial (Moca, Dulceccino, Hot Chocolate, Iced Cappu)

Croissant con almendras o Pain au chocolat con almendras

## Topsy Brunch

**940**

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

### Opciones de bebidas alcohólicas:

Mimosa - Copa de espumante (Demi-sec)  
Sup +50: Kir Royale, French 75, Campari Naranja, Aperol Spritz, Kombucha Spritz, "Russian Yes, Putin No" Latté,  
Cerveza (Malafama)  
Sup +100: Negroni Sbagliato

### EXTRAS

Panera (pan de masa madre, mermelada casera, manteca) +80

### \* Icons Only \*

### Bump your Brunch - CAVIAR

Agregar 10 gramos de Black River Caviar (Río Negro, Uruguay) con tus Benedicts +950 pesos

Brunch es por persona. Para compartir un brunch entre 2 personas +80

**Orden del brunch** (3 etapas): 1 Bebida fría y bebida caliente - 2 Los huevos - 3 Los dulces (opción A o B)

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@ al momento de tomar el pedido.

No cobramos cubierto/el servicio no está incluido (recomendado 10%)

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

NO permitimos el uso de computadoras en nuestro espacio.

Instagram @cafegourmand.uy

# Desayuno

## Dulce

(Los combos de petit dej' son para consumir en el salón y por persona)

### Petit dej' Gourmand 350

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 440

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)

(Suplemento por sustitución con almendras +50 - opción B: panera tostada +50)

### Café Gourmand 370

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

### Café Muy Gourmand 440

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

### Crème brûlée o Carrot Cake 240

## Salado

### Huevos Benedict 400

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

Con 3 huevos poche +170

### Gravlax Benedict 450

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

Con 3 huevos poche +200

### US Breakfast 400

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

### Omelette 400

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

### Just White Omelette 400

Solo claras (Mismas opciones como el Omelette)

### Montevideo Omelette 500

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

-----

Agrega panera con tus huevos +80

Agrega (extra) Palta o Panceta +80

Agrega (extra) Salsa Holandesa o Tomate +50

\* Icons Only \* Bump your Brunch - CAVIAR

Agregar 10 gramos de Black River Caviar

(Rio Negro, Uruguay) con tu plato de huevos +950 pesos

# Sandwiches

## Sandwiches calientes

Croque Monsieur  
(Sándwich caliente con jamón + queso + manteca) **340**

Croque Madame  
(Croque Monsieur con 2 huevos fritos) **430**

Grilled cheese  
(Sándwich caliente con queso (con/sin tomate)) **300**

Croissan'wich caliente con jamón y queso **300**

Breakfast Croissan'wich  
(Croissant con panceta, queso, huevo frito) **340**

## Avtoast **280**

Tartine de pan con queso crema y palta  
Agrega 1 huevo +50

## Avo Croissant **350**

Croissant con queso crema y palta  
Agrega 1 huevo +50

## Gravlax

Tartine de gravlax  
(feta de pan con palta y salmón gravlax) **320**

Croissan'wich gravlax  
(palta y salmón gravlax) **380**

## Brie

Croissan'wich con queso brie  
(rúcula, tomates cherry y reducción de balsámico) **350**

## Jamón Serrano

Croissan'wich con jamón serrano  
(rúcula, tomates cherry y manteca) **320 (con pan 340)**

## Sandwich **320**

## Croissan'wich **300**

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 +80  
Agrega 1 huevo +50  
Agrega (extra) Salsa Holandesa o Tomate +50

## Chipa Waffle

Waffle salado hecho con fécula de mandioca y quesos (maasdam, mozzarella, y parmesano) (sin gluten)

Disponible entre semana  
(todo el dia) y los fines de semana  
después de las 15:00

### Chipa Waffle solo **200**

(suppl queso crema +30)

### Waffle Monsieur **400**

Chipa Waffle relleno con jamón y queso

### Waffle Madame **500**

Waffle Monsieur con dos huevos fritos

### Waffle & sides **400**

Chipa Waffle con palta, huevo frito y panceta

### Waffle & sides veggie **400**

Chipa Waffle con palta, huevo frito y tomate

### Gravlax Waffle **430**

Chipa Waffle con palta y gravlax

### Serrano Waffle **400**

Chipa Waffle con jamón serrano, palta, rucula, tomate cherry

### Brie Waffle **400**

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

## Bebidas Frías

**120**

Bebidas caseras y naturales

(Incluidas en los menús y combos sin suplemento)

Limonada + almíbar de jengibre (300 ml)

Sparkling Limonada + almíbar 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)

(\*sin azucar)

—

Agua mineral (jarra) o Agua soda/sifón\* (jarra) **100**

—

Jarra de Limo o Iced Tea o Kombucha o Cold Brew (600 ml) **220**

Jarra de Exprimido de naranja (600 ml) **320**

### Con alcohol

**Mimosas** (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) **260**

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

**Kombucha Spritz** (Aperol + kombucha + espumante) **260**

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

**"Russian Yes, Putin No" Latte** (Iced Latte + Gourmand Licor de Café  
(podemos sustituir leche por Cold Brew) **250**

**Shot de Gourmand Licor de Café** (con nuestro Voulez-Vous café) **150**

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

**Ricard** (aperitivo del Sur de Francia, sabores de anís) **150**

**Whiskey** Jameson Irish **160**

### Servicio de Mimosa

(1 botella de Espumante Demi Sec + una jarra de exprimido) **800**

(con Espumante Brut Brisas +100)

### Vino por botella

Bresesti Sauvignon Blanc (blanco) o Cabernet Sauvignon (tinto) **490**

## Café / Bebidas calientes

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) **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**

Latte (1 shot de espresso) **160**

Iced latte (1 shot de espresso + leche + hielo) **180**

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

Dulceccino (Latté + dulce de leche) **230**

Mochaccino (Latté + chocolate) **230**

Hot Chocolate (Leche caliente + chocolate) **230**

Iced cappuccino (2 shots de espresso + leche + hielo) **220**

Hot Chocolate chico para niños **160**

Con leche de avena **+50**

Otro shot de espresso **+40**

Gourmand Licor de Café con tu café (hecho con Voulez-Vous café) **+100**

**Té** (Sinfonía de Mónica Devoto) **160** (té con leche 180)

Passion Tango: Té negro con trozos de arándanos, rosa mosqueta, pimienta roja  
framboesa

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

Six Apples: Té negro blendeadoo 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 blendeadoo 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\*\*

# Dulces

Macarons \$80  
chocolate, limón o café  
-----  
Croissant \$85  
Pain au chocolat \$95  
Cinnamon roll \$95  
Croissant con almendras \$150  
Pain au chocolat con almendras \$150  
Cookies de chip de chocolate \$85  
Trufa de chocolate y almendras \$80

Crème Brûlée \$240  
Carrot Cake \$240  
Brownie mi-cuit \$240

Ensalada de fruta \$240  
Yogur, fruta y granola \$230

## Café Gourmand \$370 por persona

Café o Té con degustación de 3 mini postres  
(trufa, crème brûlée, carrot cake o macaron (café, chocolate o limón))  
No se puede compartir los combos (para 2 personas \$740)

## Café Muy Gourmand \$440 por persona

Café o Té con degustación de 4 mini postres  
(o con un grande + un mini postre)  
No se puede compartir los combos (para 2 personas \$880)

# Café para llevar

Café de especialidad  
Café molido o en grano - Direct trade  
Tostado en Gourmand por Chef Grégoire

Voulez-vous Coffee Avec Moi - Iconic  
250 gr \$620 (\$560)  
1/2 kg \$1120 (\$1000)  
1 kg (en balde retornable) \$1900 (\$1700)  
2 kg o más (en balde retornable) \$1750 por kg (\$1575)

Carita Feliz - Honey  
250 g \$650 (\$580)

Golden - Vía láctea  
250 g \$700 (\$630)

La Vie en Rose - Bourbon Rosado  
250 g \$800 (\$720)

---  
Voulez-Vous Choco  
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)  
Precio tarjeta (Precio en efectivo)

## Très chic Gourmand Remeras - Merch

Benedicted to Gourmand Remera \$750  
Friends with Benedicts Remera \$750  
Voulez-Vous Coffee Remera \$650