

Dulce

Macarons (sin gluten) \$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 (sin gluten) \$80

Crème Brûlée (sin gluten) \$240

Carrot Cake \$240

Brownie mi-cuit \$240

Ensalada de fruta (sin gluten) \$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)
(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)
(para 2 personas \$880)

Salado

Con Pan

(Nuestro pan francés casero con fermentación de
masa madre desde 2016)

Croque Monsieur \$340

Sándwich caliente con jamón + queso + manteca

Croque Madame \$430

Croque Monsieur con 2 huevos fritos

Grilled cheese \$300

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

Sandwich de jamón serrano \$340

Jamón serrano, tomates, rúcula, manteca

BLT \$320

Sándwich de panceta, lechuga + tomate

Crudité \$320

Sándwich verdes + verduras crudas (vegano)
(c/s mayonesa) (con jamón o queso +50)

Tartine de gravlax \$320

Tartine de pan con palta y salmón gravlax)

Avotoast \$280

Tartine de pan con queso crema y palta

Agrega Palta o Queso o Panceta +80

Agrega tomate +50

Agrega un Huevo frito +50

*** Icons Only ***

CAVIAR Bump

**Agregar 10 gramos de Black River Caviar (Rio Negro,
Uruguay) con tu plato +950 pesos**

Con Croissant

(Hojaldre croissant francés pur beurre, hecho con
100% manteca)

Avo Croissant \$350

Croissant con queso crema y palta

Croissan'wich caliente \$300

Jamón y queso

(solo queso \$230)

Croissan'wich gravlax \$380

Palta y salmón gravlax

Croissan'wich Brie \$350

Queso Brie, rúcula, tomates cherry y
reducción de balsámico

Croissan'wich Serrano \$320

Jamón serrano, rúcula, tomates cherry

Breakfast Croissan'wich \$340

Queso, panceta, huevo frito

Con Chipa Waffle Waffle salado hecho con

fécula de mandioca y quesos (maasdam, muzzarella, y
parmesano) (sin gluten)

Chipa Waffle solo \$200

(supp queso crema +30)

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 & 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, rúcula,
tomate cherry

Brie Waffle \$400

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

Bebidas Frías

Bebidas caseras y naturales

120

- 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 (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

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) **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

Bresemi Sauvignon Blanc (blanco) **490**

Bresemi Cabernet Sauvignon (tinto) **490**

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) **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**

Iced latté (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 nuestro 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 y frambuesa

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

Six Apples: Té negro blendado 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 blendado con lemongrass y cáscara de naranja

Té negro: Ceylán, el mismo té que usamos para hacer nuestro Kombucha