

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

Tipsy 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 con tus Benedicts

(de Río Negro, el primer productor de caviar Oscietra en el hemisferio sur)

+950 pesos

Mimosa Brunch para 2!

2250

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

(con Espumante Brut Brisas +100)

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 indícale a su [moz@](#) al momento de tomar el pedido.

No cobramos cubierto/el servicio no esta 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 - Yogur y Granola (*Sup +30 ensalada de fruta*)

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 o Tarte au citron (tarta de limón) **240**

Salado

Huevos Benedict 400

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

Con 3 huevos poché +170

Gravlax Benedict 450

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

Con 3 huevos poché +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 con tu plato +950 pesos

(de Rio Negro, el primer productor de caviar Malossol Oscietra en el hemisferio sur)

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

Avotoast 280

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

Avo Croissant 350

Croissant con palta y queso crema
Agrega 1 huevo +50

Gravlax

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

Croissan'wich gravlax
(salmón gravlax y palta)
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 + mayonesa)
(vegano - pedir sin mayonesa) (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
(sin gluten)

Disponibles entre semana
(15:30-20:30) y los fines de semana
después de las 15:00

Chipa Waffle solo 200

(supp 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 Veggie 400

Chipa Waffle con palta,
huevo frito y tomate

Gravlax Waffle 430

Chipa Waffle con salmón gravlax
y palta

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

** Nuestro pan francés casero con fermentación de
masa madre desde 2016 - Hojaldré croissant francés
pur beurre, hecho con 100% manteca **

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)
Agua mineral Salus (1 l jarra) o Agua soda Cismar/sifón* (1 l jarra)
(*sin azúcar)

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 + Licor de Café) **250**

Hard Brew (Cold Brew + Gourmand Licor de Café) **250**

Espresso Martini (Vodka + espresso + sirope) **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) 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 frambuesa

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

Six Apples: Té negro blendeado 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 blendeado 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
Tarte au citron \$240

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

Café Gourmand \$370 por persona

Café ☐ 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 ☐ Té con degustación de 4 mini postres
(☐ 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 - Via 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