



## SUGERENCIAS DEL CHEF VERANO 2020

- Ensalada de TOMATE ROSA con burrata, cecina en texturas y AOVE:**  
**MUY FRESCA...** Alérgenos: mostaza **13€**
- ENTRAÑA marinada a la plancha con guarnición de patatas fritas** **15€**  
Alérgenos: gluten (freidora),
- CREPE IBERICA de Chorizo ibérico, queso emmental y cebolla caramelizada** **9,5€**  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa
- CREPE LEONESA de morcilla, queso Brie y compota de Manzana y canela** **10,5€**  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa
- CREPE ALPINA de patata, bacon, cebolla y queso raclette** **10,5€**  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa
- BURGER de MAGRET de PATO: Pan Brioche, Hamburguesa de Magret de pato picado, mermelada de frutos rojos, Queso Comté, pepinillo, con guarnición de patatas fritas** **14€**  
Alérgenos: mostaza, lactosa, gluten, frutos secos (sésamo), huevo
- BURGER KEFTA: Pan Brioche, Hamburguesa de Ternera marinada con comino cebolla y pimiento, Mozzarella, pepinillo, con guarnición de patatas fritas** **13€**  
Alérgenos: mostaza, lactosa, gluten, frutos secos (sésamo), huevo
- SHAWARMA de pan casero con entraña marinada con soja y sumac (tomate, lechuga, cebolla), salsa de yogur limón y cominos con guarnición de patatas fritas** **13€**  
Alérgenos: mostaza, soja, gluten, (freidora)
- SHAWARMA de pan casero con pollo marinada al estilo moruno (tomate, lechuga, cebolla), salsa de yogur limón y cominos con guarnición de patatas fritas** **12€**  
Alérgenos: mostaza, gluten (freidora)
- BROCHETONES de POLLO moruno adobado con cúrcuma, curry y comino** **13€**  
Con guarnición de patatas fritas  
Alérgenos: gluten (freidora)

PAN y APERITIVO 1 €/PP

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!



## ENTRÉES - ENTRANTES PARA COMPARTIR

- TARTIFLETTE** alpina de **CAMEMBERT** gratinado sobre patata pochada, nata, cebolla y Bacon ahumado **!Especialidad Alpina deliciosa!** Alérgenos: Lactosa 11€
- CROQUETAS** caseras de **RILLETTES** de Pato confitado (6 unidades) ★ Nuevo 10€  
Surtido de croquetas de la casa con pato desmigado - Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa
- SURTIDO** de **MINI CRÊPES**: Pato, Boloñesa, Granjera e Italiana (4 Uds.) 12€  
Degustación de 4 mini crêpes variados - Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa ★ Nuevo
- MAKI CREPE** de salmón, pepino, philadelphia, aguacate y masa de Crêpe (6 unidades) 11€  
Rollito de masa de Crêpe estilo japonés - Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, pescado
- Tabla PARISMADRID**: Quesos franceses (Camembert, Brie, Bleu), Embutidos Ibéricos (Chorizo, Salchichón, Lomo), mantequilla, nueces, y pan baguette 13€  
Alérgenos: Gluten, lactosa, frutos secos
- Tabla FROMAGES**: Surtido de 5 quesos franceses (Comte 12 meses, Brie, Raclette, Bleu, Camembert), mantequilla, nueces, y pan baguette Alérgenos: Gluten, lactosa, frutos secos 14€
- Tabla CAMPAGNE**: Mousse de Foie Gras de Pato, Patés, Quesos franceses (Camembert, Brie, Bleu), mantequilla, nueces, y pan baguette Alérgenos: Gluten, lactosa, frutos secos 14€
- Tabla PATO**: Mousse de Foie Gras de pato, Patés de pato, Rillettes de carne de pato confitado, Mollejas de pato con ensalada y vinagreta y pan baguette 14€  
Alérgenos: Gluten, lactosa, frutos secos, mostaza

## ESPECIALIDADES A BASE DE QUESO

- RACLETTE** (Mínimo 2 personas consultar disponibilidad según mesa): 16€/pers.  
Bandeja de Embutido ibérico (chorizo, salchichón, lomo, paleta asada), Queso Raclette, patatas y Ensalada Alérgenos: Gluten (freidora), lactosa, mostaza
- FONDUE** de Quesos (Mínimo 2 personas consultar disponibilidad según mesa): 15€/pers.  
Fondue de Mezcla de quesos franceses fundidos con vino blanco, Bandeja de embutido ibérico (chorizo, salchichón, lomo, paleta asada), picatostes y Ensalada  
Alérgenos: Gluten, lactosa, mostaza

PAN y APERITIVO 1 €/PP

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!



## SALADES - ENSALADAS

**Ensalada TOULOUSE:** Mezclum de lechugas, tomate, jamón de Magret de pato, tosta de mousse de foie con frutos rojos, y vinagreta de aceite, vinagre y mostaza de Dijon **12€**  
!Un viaje al sur de Francia! **Alérgenos:** Gluten, lactosa, mostaza

**Ensalada CHEVRE:** Mezclum de lechugas, tomate, cebolla, tosta de queso de cabra y vinagreta de mostaza de Dijon. **Alérgenos:** Gluten (tosta), lactosa, mostaza **11€**

**Ensalada SAUMON:** Mezclum de lechugas, tomate, cebolla morada, naranja, tosta de salmón con mantequilla, vinagreta de aceite, vinagre y mostaza de Dijon **12€**  
Para los **SALMON LOVERS** con toque francés! **Alérgenos:** mostaza, pescado, lactosa, gluten

**Ensalada VEGAN:** Mezclum de lechugas, aguacate, rúcula, tomate, cebolla morada, naranja, fresa, vinagreta de aceite, vinagre y mostaza de Dijon **11€**  
**MUY FRESCA** y apta para vegetarianos... **Alérgenos:** mostaza y frutos secos (nueces)

## NOS TARTARES MAISON - NUESTROS TARTARES ESPECIALIDAD DE LA CASA

**STEAK TARTARE** de vaca picada aderezado al estilo bistró de París (alcaparras, pepinillos, cebolla y aliño al gusto) con guarnición de patatas fritas **15€**  
**Alérgenos:** mostaza, gluten (freidora), pescado (salsa)

**TARTARE de MAGRET de PATO TEMPLADO** (pepinillos, cebolla y aliño de la casa) con guarnición de patatas fritas ★ Nuevo **Alérgenos:** mostaza, gluten (freidora) **16€**

**TARTARE de BACALAO,** Tomate, pepinillos, cebolla, lima, naranja y vinagreta **13€**  
**Alérgenos:** mostaza, pescado, gluten

**TARTARE de SALMÓN** ahumado, tomate, fresa, aguacate, cebolla y vinagreta de la casa  
★ Nuevo **Alérgenos:** mostaza, pescado, soja **14€**

PAN y APERITIVO 1 €/PP

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!



## VIANDES - LAS CARNES DE PANAM:

**ENTRECÔTE** estilo **BISTRO PARIS** con salsa tartare y guarnición de patatas horno 21€  
i 300 gramos de lomo alto de vaca sin hueso ! Alérgenos: lactosa, huevo (salsa), gluten

**CANELON XL** de Crêpe relleno de confit de Pato y setas, salsa de foie y vino Oporto con guarnición de Ratatouille al horno. ¡Prueba esta delicia! Alérgenos: lactosa, gluten, huevo 16€

**FOIE** fresco a la plancha con tartare de manzana caramelizada y rucula 17€  
Típico plato del sureste francés, explosión de sabor ! Alérgenos: mostaza

**MAGRET DE PATO** abierto y fileteado con salsa de mango y guarnición de gratin de patatas con nata Alérgenos: lactosa, ciruela ★ Nuevo 16€

**BROCHETAS** de **MAGRET DE PATO** y ciruelas pasas con salsa mango y patatas fritas Alérgenos: Gluten (freidora) 17€

**ARROZ CREMOSO** de confit de pato, boletus, puerro, parmesano y queso COMTE 15€  
Alérgenos: lactosa

## NOS BURGERS – NUESTRAS BURGERS CASERAS:

**BURGER RACLETTE:** Pan Brioche, Hamburguesa de vaca, Ensalada, Queso Raclette, Paleta asada, pepinillo encurtido con guarnición de patatas fritas 12€  
Alérgenos: mostaza, lactosa, gluten, frutos secos (sésamo), huevo

**BURGER CABRA:** Pan Brioche, hamburguesa de vaca, ensalada, Queso de cabra, pepinillo encurtido, cebolla caramelizada con guarnición de patatas fritas 12€  
Alérgenos: mostaza, lactosa, gluten, frutos secos (sésamo), huevo

**BURGER CORDON BLEU:** Pan Brioche, Cordon Bleu casero de pollo, paleta asada y queso Emmental con guarnición de patatas fritas 11€  
Alérgenos: mostaza, lactosa, gluten, frutos secos (sésamo), huevo

**BURGER ROSSINI:** Pan Brioche, hamburguesa de vaca, Foie fresco a la plancha y trufa con guarnición de patatas fritas 15€  
Alérgenos: mostaza, lactosa, gluten, frutos secos (sésamo), huevo

## MENÚ INFANTIL PRINCIPITO 12€

**CREPE MIXTA** de jamón york y queso o **BURGER DE TERNERA** con patatas fritas o **CORDON BLEU** de **POLLO** relleno de jamón y queso con patatas fritas + **BEBIDA** y **CRÊPE CLASICO DULCE**

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!



## CRÊPES o GALETTES SALADAS

**ELIGE TU MASA:** CRÊPE de Harina de Trigo o GALETTE de trigo Sarraceno SIN GLUTEN+ 0,5€

**MIXTA:** Jamón cocido, Emmental y nata 7,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**4 QUESOS:** Emmental, Mozzarella, Raclette, Parmesano, orégano 8,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**ITALIANA:** Mozzarella, tomate, Rúcula, parmesano, Pesto casero, orégano 9€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**GRANJERA:** Champiñón salteado con bechamel y Bacon, Emmental 9€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**NORUEGA:** Salmón, Emmental, Nata, Pimienta 9,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, pescado

**PATO:** Rilletes de Pato, Emmental, compota de manzana, canela 9,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**COMPLETA:** Huevo, Champiñón, paleta asada, Emmental, Nata y pimienta 9€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**RATATOUILLE:** Tomate, pimiento, calabacín, cebolla, berenjena, huevo poché 9,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**TURCA:** Ternera marinada con cebolla, pimiento, comino, lechuga, tomate y salsa yogur 9,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**BOLOÑESA:** Carne picada de ternera, pimientos, tomate, cebolla, orégano y emmental 9,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa

**TRUFADO:** Huevo, Pollo asado, champiñón, aceite de TRUFA y queso Emmental 11€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa ★ Nuevo

**CABRA:** Rúcula, tomate, queso de cabra caramelizado y mermelada de frutos rojos 9,5€  
Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa ★ Nuevo

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!



## CRÊPES SUCRÉES - CREPES DULCES

<b>ELIGE TU MASA:</b> Harina de Trigo o Harina de trigo Sarraceno SIN GLUTEN	+ 0,5 €
<b>BRETONA:</b> Azúcar moreno caramelizado y Mantequilla o Limón Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa	4€
<b>CLÁSICO:</b> Nutella o Dulce de Leche o chocolate Blanco o Mermelada de frutos rojos Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, frutos secos (avellana nutella)	4,5€
<b>CLASICO + FRUTA:</b> Clásico + FRESA o PLÁTANO Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, frutos secos (avellana nutella)	5,5€
<b>MASCARPONE:</b> Queso Mascarpone y Nutella Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, frutos secos (avellana nutella)	5,5€
<b>BELGA:</b> Chocolate 50% cacao y Nata montada Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa	5,5€
<b>CHOCOBON:</b> Nutella, Chocolate blanco y Almendras Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, frutos secos (avellana nutella)	6€
<b>VITAMINAS:</b> Mermelada de fresa, Fresas, Nata montada y almendras Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, frutos secos (almendras)	6€
<b>DULZÓN:</b> Nutella, Fresas, galleta Oreo triturada y Nata montada Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa, frutos secos (avellana nutella)	6,5€
<b>TROPICAL:</b> Dulce de leche, Plátano, Nata, y polvo de galleta Speculoos Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa	6,5€
<b>CHEESECAKE:</b> Galleta Speculoos, Mermelada de frutos rojos, crema de queso Alérgenos: Gluten, huevo, lactosa	6,5€

## DESSERTS - POSTRES

<b>MOUSSE DE TIRAMISÚ:</b> mousse de café con nata montada y cacao en polvo	★ Nuevo 6€
<b>SOUFFLÉ AU CHOCOLAT:</b> Bizcocho de chocolate 72% cacao, nata montada	6€
<b>BANANASPLIT:</b> Plátano, mousse de dulce de leche, nata y galleta speculoos	6€
<b>MOUSSE DE MANGO:</b> Mousse de mango con puré de mango y mango en almíbar	★ Nuevo 6€
<b>CRUMBLE de Manzana:</b> Compota de manzana, manzana caramelizada, galleta Speculoos	6€
<b>CHEESECAKE de CABRA:</b> Galleta Speculoos, Mousse de queso, mermelada frutos rojos	6€
<b>TABLA DE QUESOS FRANCESES:</b> Camembert, Comté, mermelada, nueces, pan	6€
<b>SURTIDO de MINI CREPES dulces</b> (tropical, mousse de mango, cheesecake, dulzón)	6€

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!





## CARTA DE VINOS

### BLANCOS

Copa/Botella

Basa 2018 Verdejo y Viura D.O. RUEDA	3€/17€
Canicas 2017 Albariño D.O. RIAS BAIXAS	3,2€/18€
Domaine L'Ostal Cazes Vin de Pays D'Oc Montagne Viognier 2018 FRANCIA	3,5€/19€
El Novio Perfecto Moscatel y Viura D.O. VALENCIA Semi dulce 2018	3€/17€
Domaine Corinne et Jean Pierre Grossol CHABLIS 2015 Chardonnay FRANCIA	26€

### TINTOS

Artuke 2018 Tempranillo y Viura D.O.Ca. RIOJA	3€/16€
Trompo 2018 Tempranillo D.O. RIBERA DEL DUERO	3,2€/18€
Mayorazgo 2018 ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO	3€/16€
Michel Lynch Organic Merlot 2016 BORDEAUX A.O.C. FRANCIA	4€/23€
Lindes de Remelluri 2015 Tempranillo, Graciano y Garnacha D.O.Ca. RIOJA	20€
Domaine Rodolphe Demougeot Pinot Noir BOURGOGNE 2014 FRANCIA	32€

### ROSADOS

La NOVIA IDEAL D.O Valencia 100% Bobal Rosado Espumoso 2017	3€/17€
ROSADO FRANCÉS L'Ostal Cazes Vin de Pays D'Oc 2017 Garnacha y Syrah	3,2€/17€

### SIDRA

SIDRA DE BRETAÑA Manoir du Kinkiz	14€
-----------------------------------	-----

### CHAMPAGNE

CHAMPAGNE André Clouet BRUT	40€
-----------------------------	-----

### BEBIDAS

Agua 0,5l 2,5€ C/Gas 3€ Coca Cola/Zero/Aquarius/NESTEA/Sprite/FANTA/Tonica	2,8€
--	------

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!



## CERVEZAS:

Caña de MAHOU clásica	2,7€
Doble de MAHOU clásica	2,9€
Jarra 0,50cl de MAHOU clásica	4,5€
Tercio MAHOU 5*	3,2€
Tercio MAHOU BARRICA	4€
Tercio MAHOU SIN GLUTEN	3,5€
Tercio Alhambra	3,5€
Tercio Maestra	3,5€
Tercio MAHOU RADLER	3,5€
Tercio MAHOU SIN	3,2€
Tercio MAHOU 0,0 TOSTADA	3,5€
MACHON PALE ALE Artesanal de Alcalá de Henares	4€
1664 Kronenbourg la cerveza mas antigua de Francia - Alsacia	4€

## APERITIVOS

Tinto de Verano/ Martini/ VERMOUTH/ Pastis RICARD/ APEROL SPRITZ/ BITTER	3€
--	----

## COMBINADOS

WHISKY: Ballantines/ Jameson/ White Label + Refresco	6€
RON: Brugal/ Barceló/ Negrita + Refresco	6€
GINEBRA Beefeater/Tanqueray/Seagrams/Puerto de Indias + Refresco	6€
PREMIUMS: NORDES/WINT/GINBEAR	8,5€
VODKA: Absolut/ Stolichnaya + Refresco	6€

## LICORES

HIERBAS/CREMA/LIMONCELLO/PACHARAN/NARANJA/CHOCOLATE/MENTA	3€
---	----

## CAFÉS 100% arabica tueste natural SUPRACAFÉ

SOLO: Café 100% arábica, tueste natural Origen: Colombia, Brasil, Etiopia	1,60€
CORTADO: Café 100% arábica, tueste natural Origen: Colombia, Brasil, Etiopia	1,80€
CON LECHE: Café 100% arábica, tueste natural Origen: Colombia, Brasil, Etiopia	2€
CAPUCCINO: Café 100% arábica, tueste natural con espuma de leche y cacao	2,50€
BOMBON: Café 100% arábica, tueste natural con espuma de leche y leche condensada	3€
IRLANDÉS: Café 100% arábica, tueste natural con espuma de leche y whisky vaporizado	5€

## MERIENDAS

De 17h a 20h de viernes a domingo

CREPE Clásico a elegir + bebida caliente (Café Solo, cortado o con Leche o Té)	5€
--	----

Síguenos en redes y déjanos tu opinión online! GRACIAS!