



Jugos

- Jugo de naranja \$40
- Jugo de zanahoria \$40
- Jugo de mandarina \$40
- Jugo verde \$45
- agregar spirulina o alfalfa sativa \$20

Café y Té

- Americano \$40
- Capuchino \$50
- Latte \$50
- Expreso \$40
- Moca \$60
- Selección de té \$40
- Chocolate Francés caliente \$60

Para empezar

- Plato de frutas mixtas \$75
- Yogurt con fruta y granola hechos en casa \$90
- Avena con quinoa roja, almendras y moras azules \$90
- Croissant con mantequilla y mermelada de frutos rojos hecha en casa \$75
- Croissant con queso Brie y jamón selva negra \$135
- Pan Francés con frutos rojos y miel de maple \$125

Huevos

- *huevos orgánicos acompañados de papas caseras
- Huevos estrellados o revueltos con tocino crujiente \$120
- Huevos Benedictinos a su elección: lomo canadiense, salmón ahumado o espinacas \$170
- Huevos Florentinos con portobello, espinacas, queso Emmental y pesto de pimienta roja \$170
- Omelette veggie con papa y champiñones \$130
- Omelette de espinacas y queso de cabra y pesto de pimienta roja \$135
- Huevos montados con papas a la francesa, cebolla caramelizada, jitomate rostizado, queso cheddar & gruyere salsa bechamel, tocino o salchicha Montbeliard \$130

Sandwiches

- *servidos con ensalada
- Croque Monsieur con jamón selva negra y queso Gruyere gratinado \$165
- Croque Madame con jamón selva negra y queso Gruyere gratinado con huevo estrellado encima \$170

Quiche

- *servidos con ensalada
- Espinacas, champiñones, jitomates deshidratados, cebolla caramelizada y queso de cabra \$145
- Camote, cebolla caramelizada, tocino y queso Gruyere \$160

PANCAKE

- Con harina integral, frutos rojos y miel de lavanda \$110

Órdenes extra

- Tocino crujiente \$55
- Papas a la francesa \$60
- Papas caseras con hierbas y cebolla \$60

@elvergelsma



"No aceptamos American Express"



Juices

- Fresh orange \$40
- Carrot \$40
- Mandarin \$40
- Green juice \$45
- add spirulina or alfalfa sativa \$20

Coffee & Tea

- American \$40
- Cappuccino \$50
- Latte \$50
- Espresso \$40
- Mocha \$60
- Selection of fine teas \$40
- French hot chocolate \$60

To Start

- Assorted fresh fruit \$75
- Fresh fruit with house made yogurt and granola \$90
- Oats and quinoa with blue berries and almonds \$90
- Croissant with butter and home made mix berries jam \$75
- Croissant with black forest ham and Brie cheese \$135
- French toast with mixed berries & maple syrup \$125

Eggs

- *Organic eggs with sautéed potatoes
- Scrambled or sunny side up eggs with crispy bacon \$120
- Eggs Benedict with Canadian bacon or smoked salmon or spinach \$170
- Eggs Florentine with portobello mushroom, spinach, Emmental cheese and red pepper pesto \$170
- Omelette veggie with potato and mushroom \$130
- Spinach omelette with goat cheese and red pepper pesto \$135
- French fries with fried eggs, caramelized onion, roasted tomatoes, cheddar & gruyere cheese, bechamel sauce, with Montbeliard sausage or bacon \$130

Sandwiches

*with side salad

- Croque Monsieur with black forest ham and Gruyere cheese \$165
- Croque Madame with sunny side up egg on top, black forest ham and Gruyere cheese \$170

Quiche

*with side salad

- Spinach, mushroom, roasted tomatoes, caramelized onion and goat cheese \$145
- Sweet potato, caramelized onion, bacon and Gruyere cheese \$160

PANCAKE

- Whole wheat buttermilk with berries and lavender syrup \$110

Side Orders

- Crispy bacon \$55
- Pomme frites \$60
- Sautéed potatoes \$60

"Sorry we do not accept American Express"

@elvergelsma

