



HAY PAN!

Cuando decimos “HAY PAN!”, afirmamos que hubo un tiempo de leudado, el calor del horno y el oficio que convierte ingredientes simples en alimentos nobles.

Nuestros productos siguen el proceso tradicional francés de elaboración a base de levado natural, sin aditivos ni conservantes.

MERCÍ!

MENÚ | MADERO

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Bonjour!

UN croissant o DOS medialunas a elección
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$9500

Tentación!

UNA viennoiserie o UN eclair a elección
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$14500

TENTACIÓN PARA 2

UNA porción de torta a elección
+ UNA jarra de limonada o DOS infusiones a elección \$26000

La Tostada

DOS tostadas de pan de masa madre
+ DOS dips (queso crema y miel o mermelada)
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$14000

French Toast

UNA tostada francesa a elección
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$21000

La Franco Argentina

Elegí UNA opción entre:
(Croque Monsieur / Croissant Salado a Elección /
Tostado de Jamón y Queso).
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$25000

Sport club

UN plato compuesto por huevos revueltos +
palta + jamón + queso + tostadas
+ mini yogurt de granola casera y frutas
+ UN vaso de limonada o UNA infusión
a elección. \$25000

Brunch Torre Eiffel

Huevos revueltos + UNA Tostada Francesa
+ UNA opción salada elegí tu favorita:
(Tostón de Palta / Croque Monsieur / Tostado
de Jamón y Queso / Croissant Salado
Relleno a elección).
+ DOS mini yoghurt con granola
+ Elegí entre: (DOS viennoiseries / DOS
pâtisseries a elección / UNA torta vasca).
+ DOS vasos de limonada a elección o DOS
infusiones a elección. \$65000

*Infusiones a elección (8oz):
(Latte / Americano / Té en Hebras/ Cappuccino).
Agrandá tu bebida por \$1000 (Latte / Cappuccino).

CROISSANTS SALADOS

Le Croissant

De manteca, jamón y queso \$14000

Croissant Ibérico

Jamón crudo, sardo estacionado,
rúcula y aceite de oliva \$19000

Croissant Benedicto

Huevo mollet, salsa holandesa, panceta
grillada y ciboulette \$16000

Croissant Méditerranée

Huevos revueltos, tomate confitado y ciboulette \$16000

HUEVOS

Tostón de huevos revueltos \$13000

La Tartine

Toston de huevos revueltos o huevo mollet,
palta, ciboulette y vinagre balsámico \$17000

Omelette Parisienne

Jamón y queso con pan de masa madre \$15000

Adicional salmón ahumado \$8000

Adicional panceta y queso \$6000

Adicional queso \$3000

Adicional tomate confitado \$2500

HAY PAN!

Pan Tradición Blanco Grande	\$8500
Pan de Campo Integral Grande	\$9000
Ciabatta Barra	\$4500
Pan Multisemillas Mediano	\$8000
Pan Brioche	\$8000
Baguette Tradición Barra	\$4000

VIENNOISERIES

HOJALDRES

Croissant	\$5500
Croissant de Pistachos	\$8500
Croissant de Almendras	\$8500
Croissant estilo Nutella	\$8500
Croissant de DDL y pastelera	\$8000
Danesa de crema pastelera, frambuesa y pistacho	\$8000
Pan de chocolate	\$6000
Moño de frutos rojos y crema pastelera	\$7000
Pan Suizo chip de chocolate y crema pastelera	\$6500
Roll de canela	\$6500
Pan Suizo de chips de chocolate y pastelera	\$6500
Medialuna de manteca	\$3500
Medialuna de grasa	\$3300

PÂTISSERIES

Eclair de Pistachos	\$9000
Eclair de Chocolate	\$8500
Eclair de DDL París Buenos Aires	\$8200
Porción Tarta Vasca de Frutos rojos NUEVA	\$15000
Porción Tarta Vasca - Lemon pie NUEVA	\$15000
Brownie de Nutella NUEVA	\$9000
Porción Carrot Cake - (Sin tacc*) NUEVA	\$15000
Crumble de Manzana o pera	\$8500
Cookie Estilo New York de Chocolate	\$7500
Cookie de Pistacho	\$7900
Cannelé de Bordeaux	\$5500
Adicional bola de helado	\$3500

FROMAGE!

HOMENAJE AL QUESO

Chipa de queso (sin tacc*)	\$4500
Scon de queso	\$6500

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

			
Espresso	\$4700		
Doppio	\$5500		
Macchiato	\$5100		
Americano		\$5600	
Flat white		\$6500	
Latte		\$6000	\$6800
Cappuccino		\$6000	\$6800

LATTES

DE INVIERNO

		
Matcha latte	\$7000	\$7800
Chai latte	\$7000	\$7800
Cúrcuma latte	\$6500	\$7300
Pistacho latte	\$7000	\$7800
Mocha Latte	\$6500	\$7300

ADICIONALES		
Leche de almendras	\$1500	\$2000
Extra shot de café	\$2000	
Jarabe (Caramel / Ddl / Avellanas / Vainilla)	\$1500	

CLÁSICOS

PORTEÑOS

		
Cortado	\$5000	\$6000
Lágrima	\$5000	\$6000
Cappuccino italiano		\$6000
Café con leche		\$6000
Submarino		\$6500

TÉ DEL MUNDO

EN HEBRAS

Negro o verde	\$5500
Té Hibiscus (sin teína) Con frutos del bosque	\$5500

(*) Productos sin gluten pero no aptos celiacos

ME DIO DÍA PROMOS

*Consultá los platos y postres especiales del día

Plato del Día	\$24900
---------------	---------

Plato del Día + Bebida	\$26900
------------------------	---------

Plato del Día + Bebida + Postre del Día	\$29900
--	---------

MENÚ INFANTIL

Dedos de suprema de pollo con fritas francesas + gaseosa o agua	\$17000
--	---------

LE GRILL!

(con salsa tartare y fritas o ensalada mixta)

Ojo de bife	\$37000
Filet de salmón grillado	\$39000
Pechuga grillada	\$26000

PARA COMPLEMENTAR

Fritas francesas	\$13000
Ensalada de mix verdes	\$12000
Adicional tomate, cebolla, zanahoria o croutons.	\$2500

ENTREPANES

Le Tostado (en pan lactal casero)

Jamón y queso, dorado con manteca	\$17000
-----------------------------------	---------

Croque Monsieur (en pan lactal casero)

Jamón y queso con salsa Bechamel, fritas francesas o ensalada verde con vinagreta	\$18000
--	---------

Adicional Madame (con huevo a caballo).	\$3000
---	--------

Sándwich Parisien (en pan barra tradition)

Jamón cocido, queso sardo y pepino encurtido y manteca superior.	\$17000
---	---------

Sándwich Campesino NUEVO (en pan baguette)

Pollo al vino blanco y hierbas, pesto de tomates, parmesano, mix de verde y alioli de berenjena ahumada en pan baguette.	\$19000
--	---------

Monte Cristo NUEVO (en pan lactal casero)

Tostada francesa salada rellena de espinaca, queso tybo, queso parmesano y salsa de quesos con roquefort.	\$18000
---	---------

Hamburguesa Merci! (en pan de hamburguesa de la casa)

Blend de carne casero, cebolla caramelizada, queso raclette, rúcula, tomate, salsa tartare, servida con fritas francesas.	\$22000
---	---------

Adicional Jamón Crudo	\$6000
-----------------------	--------

Adicional Huevo	\$3000
-----------------	--------

Adicional Panceta	\$3000
-------------------	--------

Convertila en CROISSANT BURGER por	\$3500
------------------------------------	--------

ENSALADAS

Ensalada Le Coq de pollo rebozado

Tomates confitados, mix de verdes, croutons y vinagreta francesa.	\$20000
--	---------

Ensalada de Salmón ahumado

Ensalada de salmón, mix de verdes y palta con salsa de yoghurt, limon y cibulet.	\$28000
---	---------

Ensalada Campesina

Pollo al vino blanco y hierbas, pesto de tomates, parmesano, mix de verde y alioli de berenjena ahumada.	\$20000
--	---------

CLÁSICOS DE INVIERNO

Sopa de Cebolla

Sopa de cebolla gratinada - con queso derretido y tostada de pan de masa madre.	\$16000
--	---------

Boeuf Bourguignon

Carne macerada en vino tinto, con purée de papa casera o fritas francesas.	\$24000
---	---------

MENÚ | MADERO

OTROS DULCES Y BEBIDAS

DULCES DE COCINA

Tostada francesa

Con frutas de estación o
banana y almendra

\$18500

Yoghurt casero

Con granola con frutos rojos,
miel y frutas de estación

\$16000

Plato de frutas

Banana, manzana, frutos rojos
y frutas de estación

\$13000

Budín de pan casero

\$7900

Adicional bola de helado

\$3500

Adicional crema, dulce de leche

\$3500

BEBIDAS FRESCAS

	Vaso	Jarra
Licuada de frutilla y banana	\$9500	\$17000
Exprimido de naranja	\$8000	
Exprimido de naranja y frutilla	\$8200	\$15500
Limonada menta y jengibre	\$6600	\$12500
Limonada de frutilla	\$6600	\$12500
Agua o gaseosa en botella	\$5500	

CERVEZAS

Cerveza Merci!	\$9000
Stella 330ml	\$8500
Corona 330ml	\$9500
Patagonia Amber 473ml	\$9500

VINOS & CHAMPAGNE

TINTO

Las Perdices Malbec o Cabernet copa	\$10000
Las perdices Malbec o Cabernet 750cc	\$25000

BLANCO

Las Perdices Sauvignon Blanc copa	\$10000
Las Perdices Sauvignon Blanc 750cc	\$25000

ROSADO

Las Perdices Malbec Rose copa	\$10000
Las Perdices Malbec Rose 750cc	\$25000

Copa de Champagne

\$13500

COCKTAILS

Gin tonic classique	\$13500
Gin Tonic de frutos rojos	\$15500
Aperol Spritz	\$16000
Vermut con soda	\$12000

MENÚ | MADERO



TORTA VASCA