



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.

MERCI!

MENÚ | MERCADO

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Bonjour!

UN croissant o DOS medialunas a elección
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$8500

Tentación!

UNA viennoiserie o UN eclair a elección
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$13000

TENTACIÓN PARA 2

UNA porción de torta a elección
+ UNA jarra de limonada o DOS infusiones a elección \$23000

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 \$13000

French Toast

UNA tostada francesa a elección
+ UN vaso de limonada o UNA infusión a elección \$19000

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 \$22000

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. \$22000

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. \$60000

*Infusiones a elección (8oz):
(Latte / Americano / Té en Hebras/ Cappuccino).
Agrandá tu bebida por \$800 (Latte / Cappuccino).

CROISSANTS SALADOS

Le Croissant

De manteca, jamón y queso \$12000

Croissant Ibérico

Jamón crudo, sardo estacionado,
rúcula y aceite de oliva \$16000

Croissant Benedicto

Huevo mollet, salsa holandesa, panceta
grillada y ciboulette \$14000

Croissant Méditerranée

Huevos revueltos, tomate confitado y ciboulette \$14000

HUEVOS

Tostón de huevos revueltos \$12000

La Tartine

Toston de huevos revueltos o huevo mollet,
palta, ciboulette y vinagre balsámico \$14000

Omelette Parisienne

Jamón y queso con pan de masa madre \$13000

Adicional salmón ahumado \$6000

Adicional panceta y queso \$5000

Adicional queso \$2000

Adicional tomate confitado \$2000

HAY PAN!

Pan Tradición Blanco Grande	\$8000
Pan de Campo Integral Grande	\$8500
Ciabatta Barra	\$4000
Pan Multisemillas Mediano	\$7500
Pan Brioche	\$7500
Baguette Tradición Barra	\$3500

VIENNOISERIES

HOJALDRES

Croissant	\$5000
Croissant de Pistachos	\$7500
Croissant de Almendras	\$7500
Croissant estilo Nutella	\$7500
Croissant de DDL y pastelera	\$7000
Danesa de crema pastelera, frambuesa y pistacho	\$7000
Pan de chocolate	\$5400
Moño de frutos rojos y crema pastelera	\$6500
Pan Suizo chip de chocolate y crema pastelera	\$6000
Roll de canela	\$6000
Pan Suizo de chips de chocolate y pastelera	\$6000
Medialuna de manteca	\$3000
Medialuna de grasa	\$2700

PÂTISSERIES

Eclair de Pistachos	\$8300
Eclair de Chocolate	\$8000
Eclair de DDL París Buenos Aires	\$7500
Porción Tarta Vasca de Frutos rojos NUEVA	\$12500
Porción Tarta Vasca - Lemon pie NUEVA	\$12500
Brownie de Nutella NUEVA	\$7500
Porción Carrot Cake - (Sin tacc*) NUEVA	\$12500
Crumble de Manzana o pera	\$8000
Cookie Estilo New York de Chocolate	\$6000
Cookie de Pistacho	\$6000
Cannelé de Bordeaux	\$5000
Adicional bola de helado	\$3000

FROMAGE!

HOMENAJE AL QUESO

Chipa de queso (sin tacc*)	\$4000
Scon de queso	\$6000

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

			
Espresso	\$4400		
Doppio	\$4900		
Macchiato	\$5000		
Americano		\$5200	
Flat white		\$5900	
Latte		\$5500	\$6200
Cappuccino		\$5500	\$6200

LATTES

DE INVIERNO

		
Matcha latte	\$6400	\$7200
Chai latte	\$6400	\$7200
Cúrcuma latte	\$6000	\$6800
Pistacho latte	\$6400	\$7200
Mocha Latte	\$6000	\$6800

ADICIONALES		
Leche de almendras	\$1000	\$1500
Extra shot de café	\$1500	
Jarabe (Caramel / Ddl / Avellanas / Vainilla)	\$1000	

CLÁSICOS

PORTEÑOS

		
Cortado	\$4700	\$5000
Lágrima	\$4700	\$5000
Cappuccino italiano		\$6000
Café con leche		\$5000
Submarino		\$6000

TÉ DEL MUNDO

EN HEBRAS

Negro o verde	\$5000
Té Hibiscus (sin teína) Con frutos del bosque	\$5000

(*) Productos sin gluten pero no aptos celíacos

ME DIO DÍA PROMOS

*Consultá los platos y postres especiales del día

Plato del Día	\$15000
---------------	---------

Plato del Día + Postre del Día	\$18000
--------------------------------	---------

Plato del Día + Postre del Día + Bebida	\$23000
--	---------

MENÚ INFANTIL

Dedos de suprema de pollo con fritas francesas + gaseosa o agua	\$15000
--	---------

TRES EMPANADAS

Empanada frita de carne Bourguignon con salsa tartare	\$18000
--	---------

PARA COMPLEMENTAR

Fritas francesas	\$9500
Ensalada de mix verdes	\$9000
Adicional tomate, cebolla, zanahoria o croutons.	\$2000

ENTREPANES

Le Tostado (en pan lactal casero)

Jamón y queso, dorado con manteca	\$14000
-----------------------------------	---------

Croque Monsieur (en pan lactal casero)

Jamón y queso con salsa Bechamel, fritas francesas o ensalada verde con vinagreta	\$15000
--	---------

Adicional Madame (con huevo a caballo).	\$2500
---	--------

Sándwich Parisien (en pan barra tradition)

Jamón cocido, queso sardo y pepino encurtido y manteca superior.	\$14000
---	---------

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.	\$17000
--	---------

Monte Cristo NUEVO (en pan lactal casero)

Tostada francesa salada rellena de espinaca, queso tybo, queso parmesano y salsa de quesos con roquefort.	\$15000
---	---------

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.	\$19000
---	---------

Adicional Jamón Crudo	\$5000
-----------------------	--------

Adicional Huevo	\$2500
-----------------	--------

Adicional Panceta	\$2500
-------------------	--------

Convertila en CROISSANT BURGER por	\$3000
------------------------------------	--------

ENSALADAS

Ensalada Le Coq de pollo rebozado

Tomates confitados, mix de verdes, croutons y vinagreta francesa.	\$18000
--	---------

Ensalada de Salmón ahumado

Ensalada de salmón, mix de verdes y palta con salsa de yoghurt, limon y cibulet.	\$24000
---	---------

Ensalada Campesina

Pollo al vino blanco y hierbas, pesto de tomates, parmesano, mix de verde y alioli de berenjena ahumada.	\$18000
--	---------

CLÁSICOS DE INVIERNO

Sopa de Cebolla

Sopa de cebolla gratinada - con queso derretido y tostada de pan de masa madre.	\$14000
--	---------

Boeuf Bourguignon

Carne macerada en vino tinto, con purée de papa casera o fritas francesas.	\$19000
---	---------

MENÚ | MERCADO

OTROS DULCES Y BEBIDAS

DULCES DE COCINA

Tostada francesa

Con frutas de estación o

banana y almendra \$17000

Yoghurt casero

Con granola con frutos rojos,

miel y frutas de estación \$14000

Plato de frutas

Banana, manzana, frutos rojos

y frutas de estación \$9000

Budín de pan casero

\$7500

Adicional bola de helado

\$3000

Adicional crema, dulce de leche

\$3000

BEBIDAS FRESCAS

	Vaso	Jarra
Licuada de frutilla y banana	\$7000	\$13500
Exprimido de naranja	\$6000	
Exprimido de naranja y frutilla	\$6200	\$11500
Limonada menta y jengibre	\$5500	\$9900
Limonada de frutilla	\$5500	\$9900
Agua o gaseosa en botella	\$4500	

CERVEZAS

Cerveza Merci!	\$7900
Stella 330ml	\$7500
Corona 330ml	\$8000
Patagonia Amber 473ml	\$8000

VINOS & CHAMPAGNE

TINTO

Las Perdices Malbec o Cabernet copa	\$8500
Las perdices Malbec o Cabernet 750cc	\$20000

BLANCO

Las Perdices Sauvignon Blanc copa	\$8500
Las Perdices Sauvignon Blanc 750cc	\$20000

ROSADO

Las Perdices Malbec Rose copa	\$8500
Las Perdices Malbec Rose 750cc	\$20000

Copa de Champagne	\$12000
-------------------	---------

COCKTAILS

Gin tonic classique	\$11000
Gin Tonic de frutos rojos	\$12500
Aperol Spritz	\$14000
Vermut con soda	\$10000

MENÚ | MERCADO



TORTA VASCA