



Desayunos y Onces

BRUNCH PARIS

PARA COMPARTIR \$19.990

Omelette de jamón con tostadas, canasta de mini bollería francesa, croissant con mermelada, palta y mantequilla acompañado de dos yogurt con cereal con fruta y dos jugos de naranja.

CÔTE D'AZUR

PARA COMPARTIR \$12.990

Variación de crujiente y recién horneada mini bollería francesa, con tostadas acompañadas con mantequilla, jamón de pavo, palta, dos mix de fruta fresca de la estación, dos jugos de naranja y dos café house blend express, americano o té de la casa.

LÉRINS ABBEY

\$7.990

Dos tostadas, acompañadas con mantequilla, jamón de pavo, palta y saludable fruta fresca de la estación. Disfrútalo con café house blend express, americano o té de la casa.

QUEBEC

\$7.990

Tradicional desayuno americano, con tostadas, huevo y tocino, muffin del día, saludable fruta fresca de la estación y jugo de naranja. Disfrútalo con café house blend express, americano o té de la casa.

PETITE BAGUETTE

Baguette tostado a la plancha acompañado de un café americano o express. Disfrútalo con:

MANTEQUILLA Y MERMELADA \$3.990

HUEVO Y TOCINO \$4.990

PALTA \$4.990

JAMÓN DE PAVO \$4.990



FRANCÉS · PARA COMPARTIR \$9.990

Dos té de la casa o café americano o capuccino, cuatro tostadas de molde blanco e integral, jamón de pavo, palta, mermelada, mantequilla y un roll de canela con glaseado tradicional.

INGLÉS · PARA COMPARTIR \$11.990

Dos té de la casa o café americano o capuccino, cuatro tostadas de molde blanco e integral, jamón de pavo, queso gouda, dulce de leche, mantequilla, brownie y muffin del día.

LIGHT · PARA COMPARTIR \$12.990

Dos té de la casa o café americano o capuccino, cuatro tostadas de molde blanco e integral, palta, quesillo, mantequilla, mermelada y queque vegano.

Café



ESPRESSO \$1.990

RISTRETTO \$1.990

LUNGO \$1.990

DOPPIO \$2.490

DOPPIO LUNGO \$2.290

MACCHIATO \$2.290

DOUBLE MACCHIATO \$2.690

MACCHIATO AU LAIT \$2.890

CAPPUCCINO \$2.990

CAPPUCCINO SABORIZADO \$3.290

MARTINIQUE \$3.890

MOCA \$2.990

CAFÉ AU LAIT \$3.690

AMERICAN COFFEE \$2.990

OPCIÓN DESCAFEINADO +\$ 500

CHOCOLATE CALIENTE

180 ML. \$2.990

400 ML. \$4.290

CAFÉ HELADO TRADICIONAL

\$4.690

Té

PATAGONIA BLEND \$3.290

Una agradable infusión de Rooibos, flores de hibisco, arándanos deshidratados, trozos de manzana, rosa mosqueta, trozos de ruibarbo, saúco y cáscara de naranja. Esta infusión no contiene cafeína.

TÉ ORGANICO CON LECHE \$3.490

Consulte por nuestras variedades disponibles y pida la que más le guste (Leche entera, descremada, sin lactosa, de soya, de almendras).

TÉ ORGANICO \$3.290

Consulte por nuestras variedades disponibles.

MASALA CHAI \$3.290

Té negro, especias indias aromáticas, digestivo, antiinflamatorio y antioxidante.

MATCHA CHAI \$4.290

Té verde Matcha con gran cantidad de nutrientes y antioxidantes.



Especialidades

BROWNIE CON ALMENDRAS \$3.290

Delicioso brownie tradicional bañado en salsa de chocolate acompañado de almendras efiladas y crema chantilly.

4 CHURROS CON MANJAR \$2.990

MIX DE 3 BOLLERÍAS \$3.990

MUFFIN ARTESANAL \$1.990

TRÍO DE MACARRONES \$3.490

Tradicional macarrones franceses, acompañado de nuestro delicioso café americano.



Postres y Tortas

LES TROIS LAIT \$5.990

¡Exquisita! · Bizcocho de vainilla y chocolate, bañado con nuestra clásica mezcla de tres leches, con relleno de crema chantilly, dulce de leche, frambuesas y cubierta de merengue italiano.



PANQUEQUE CHOCOLATE \$5.990

Rica torta de panqueque con chocolate, trufa, mermelada de frambuesa y delicioso baño de chocolate.

PAMPODOUR PLÁTANO \$5.990

Torta de hojarasca rellena de manjar y una deliciosa crema de plátano cubierta nuestra especial crema chantilly.

BROWNIE CON HELADO \$4.990

Exquisito brownie bañado con salsa de chocolate acompañado con helado de vainilla bourbon, crema chantilly y canela.

PRIMAVERA \$5.990

Torta de Hojarasca con deliciosa crema pastelera un dulce toque de manjar y fresca mermelada de frambuesa.

Ensaladas

ORLEANS TABOULÉ \$8.990

Mezcla de quinoa con palta, tomate y un toque de limón, acompañado de láminas de prosciutto, lascas de queso parmesano, tomate cocktail, mix de hojas verdes y aderezo de aceto balsámico.



LOIRE \$7.490

Láminas de salmón ahumado acompañadas de mix de hojas verdes, pepino, zanahoria laminada, semillas de maravilla, crutones y queso crema. Todo con nuestro aderezo especial a base de aceite de trufa blanca.

NATURISTA \$7.990

Ensalada a base de mix de lechuga, quesillo, palmitos, aceitunas negras, zanahoria rallada, fondo de alcachofa, tomate, papas salteadas, palta y un trozo de quiche de vegetales.

CÉSAR POLLO \$6.990

Mix de hojas de lechuga, rúcula, tomates cocktail, bastones de crutones a la albahaca y crocantes de parmesano. Todo aderezado con salsa César tradicional.

MÉDITERRANÉEN \$6.990

Clásica ensalada a base de jamón serrano, queso Cabra, tomate cherry, mango y frutillas. Con aderezo balsámico.



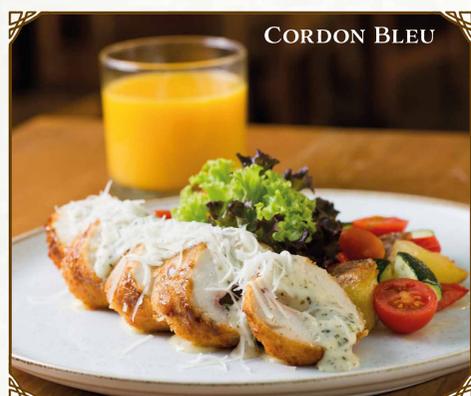
CROQUE MONSIEUR \$6.490
Pan de molde con queso gouda, jamón acaramelado, bañado con salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella.

CROQUE MADAME \$7.290
Pan de molde con queso gouda, bañado con salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella. Servido con un huevo frito.

CROQUE VERSAILLES \$6.990
Pan de molde con queso gouda, pollo a la plancha y champiñones salteados, bañado con salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella.

MARSAILLE \$6.490
Suaves láminas de salmón ahumado marinado en salsa soya y ajonjolí, queso crema al limón y mix de hojas verdes aderezadas con vinagreta trufada

VÉGÉTARIEN \$3.990
Clásico vegetariano, sándwich de quesillo blanco, tomate laminado y un mix de hojas de lechuga.



CORDON BLEU \$8.990
Clásica pechuga de pollo rellena de jamón y queso apanado con panko, acompañada de vegetales salteados y salsa bechamel.

LASAGNA BOLOGNESE \$8.690
Tradicional lasaña rellena de salsa boloñesa y salsa rose, gratinada con queso parmesano.

QUICHE \$5.990
Tradicional tarta salada de vegetales gratinada, acompañada de ensalada verde.

CHURRASCO A LO POBRE \$6.990
Sabrosos churrascos de vacuno sobre cebolla caramelizada acompañada de papas fritas y huevo frito.

Hamburguesas

VEGETARIANAS

VÉGÉTARIEN CLASSIQUE \$6.990
Exclusiva de C'est Si Bon, doble hamburguesa de vegetales y quinoa con hojas frescas de lechuga, tomate laminado y queso mozzarella.

COLE SLAW \$5.990
Deliciosa hamburguesa de vegetales y quinoa con una ensalada de repollo y zanahoria al estilo C'est Si Bon, hojas frescas de lechuga, tomate laminado y queso mozzarella.

Hamburguesas

CLÁSICAS

PARIS \$8.590
Hamburguesa con lechuga, tomate, pepinillo y queso cheddar acompañada de papas rusticas.

DIJON \$8.490
Clásica hamburguesa al estilo C'est si Bon con queso cheddar acompañada de papas rusticas.

TOULOUSE \$8.990
Clásica hamburguesa al estilo C'est si Bon con queso cheddar y tocino, acompañada de papas rusticas.

MONTPELLIER \$8.990
Hamburguesa con lechuga, tomate, pepinillo, queso cheddar, champiñones salteados y cebolla caramelizada.

Nuestras hamburguesas Vegetarianas y Clásicas son servidas con papas fritas rústicas y salsa de mostaza antigua.

Bebidas

JUGOS PREMIUM \$3.690
JUGOS NATURALES \$2.990
Consulte por nuestras variedades disponibles.

GASEOSA \$1.990
AGUA CON O SIN GAS \$1.990

Limonadas

PASSIÓN · Maracuyá \$3.690
LE MEILLEUR · Frutos rojos · jengibre \$3.690
TRADITIONNELLE · Limón \$2.990
INOUBLIABLE · Menta · jengibre \$3.690



Sándwich

MÓNACO \$5.990
Láminas de jamón serrano, tomate, hojas de rúcula, queso de cabra fundido, salsa de mostaza antigua y aceite de oliva.

MARTINIQUE \$5.990
Tiernos filetillos de pollo marinado en salsa soya y miel, acompañado de mix verde, tomate laminado y mayonesa teriyaki.

MONTECARLO \$4.990
Sándwich de pollo a la plancha, palta laminada y hojas de lechuga fresca.

BAYONNE \$4.690
Tradicional sándwich aliado en croissant, ciabatta o baguette con láminas de jamón y queso gouda fundido.

FRAÎCHEUR \$3.990
Sándwich liviano a base de quesillo blanco y palta laminada.

TRADITIONNELLE \$3.990
Prueba nuestro exquisito y tradicional sándwich a base de jamón acaramelado, tomate fresco y mix de lechuga.

Almuerzos · Menú

VÁLIDO DE LUNES A VIERNES
NUESTROS MENÚ INCLUYEN
ENTRADA Y BEBIDA

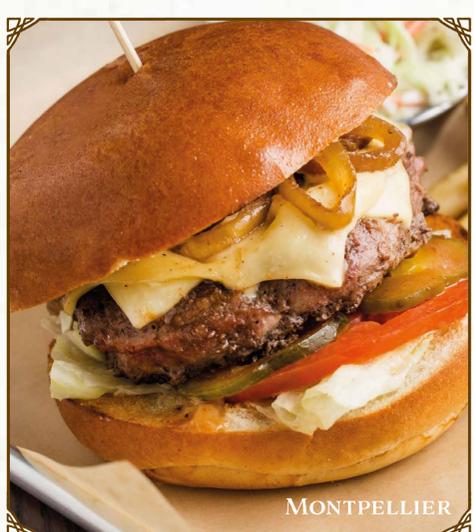
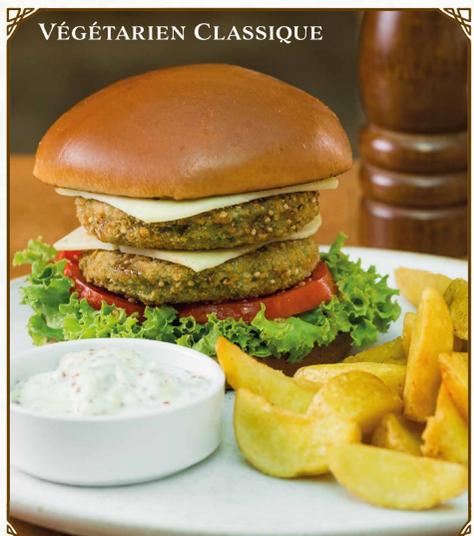
FILET MIGNON \$11.990
Medallón de filete de 200g. bardado en tocino, sellado a la plancha y acompañado de gratin de papas.

MERLUZA PERSILLADE \$9.990
Merluza a la plancha con costra persillade al perejil acompañado de risotto caprese.

SALMÓN NOIR \$9.990
Fresco salmón sellado a la plancha bañado con salsa de mantequilla negra, acompañado de vegetales salteados.

PLATEADA \$9.290
Sabrosa plateada cocinada lentamente en su propio jugo, acompañada de papas fritas rústicas.

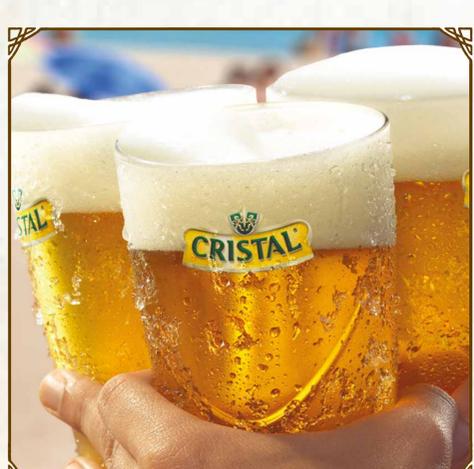
POISSON FRIT \$8.990
Filetes de pescado frito a la romana, acompañado de timbal de papas mayo ali oli.



LYON \$8.990
Hamburguesa con lechuga, tomate, pepinillo, queso cheddar y tocino, acompañada de papas rusticas.

Cervezas de Barril

CRISTAL 330CC \$2.690
CRISTAL 500CC \$2.990
AUSTRAL CALAFATE 330CC \$3.290
AUSTRAL CALAFATE 500CC \$4.290
KUNSTMANN TOROBAYO 330CC \$3.290
KUNSTMANN TOROBAYO 500CC \$4.290
OPCIÓN MICHELADA + \$ 990



Helado

COPA DE HELADO SIMPLE \$2.890
COPA DE HELADO DOBLE \$4.390
Nuestras copas de helado incluyen una salsa o topping a elección.