

## POSTRES Y CAFE

### CREPES SUCREES

FRUITS ROUGES ET CREME FRAICHE. \$85  
COMPOTA DE FRUTOS DEL BOSQUE Y CREME FRAICHE.

FRAISE ET CRÈME FRAICHE. \$85  
COMPOTA DE FRESAS Y CREME FRAICHE.

STRUDEL AUX POMMES. \$85  
MANZANAS HORNEADAS CON UN TOQUE DE CANELA Y  
HELADO DE VAINILLA.

CREME DE NOISETTE ET BANANE. \$85  
CREMA DE AVELLANAS Y PLATANO.

SAUSE CARAMEL ET BANANE. \$85  
DULCE DE LECHE, PLATANO Y NUEZ.

### ESPECIALIDADES FRANCESAS

CREME BRULEE. \$80  
POSTRE CREMOSO A LA VAINILLA CON CAPA CRUJIENTE  
DE CARAMELO.

TARTE TATIN DE PERAS. \$85  
TARTA DE HOJALDRE CON PERAS CARAMELIZADAS EN  
MANTEQUILLA CON HELADO DE VAINILLA.

FONDANT AU CHOCOLAT. \$80  
PASTEL DE CHOCOLATE CON CENTRO FUNDIDO Y SUEVE  
CON HELADO DE VAINILLA.

### TE

TÉ \$38 (200ml)

TÉ FRUTOS ROJOS \$49 (200ml)

Aceptamos pagos en efectivo, tarjetas de crédito y débito.  
Todos nuestros precios incluyen IVA.

### ESPRESSO

AMERICANO \$35  
Un shot de espresso y agua (210ml)

RISTRETTO GAVIA \$38  
Un shot de espresso (30ml)

ESPRESSO GAVIA \$38  
Doble shot de espresso (60ml)

CORTADO \$42  
Doble shot de espresso y leche cremada (90ml)

MACHIATTO \$42  
Doble shot de espresso y crema de leche (90ml)

### LATTES

CAPUCHINO ITALIANO \$49  
Un shot de espresso (210ml)

LATTE \$49  
Shot de espresso con leche (210ml)

### FRIOS

CAPUCHINO FRIO \$60  
Un shot de espresso, hielo y leche (230ml)

CAPUCHINO FRIO MOKA \$65  
Un shot de espresso, hielo, leche y chocolate (230ml)

### FRAPPES

CAPUCHINO FRAPPE \$68  
Un shot de espresso, hielo, leche y crema batida (320ml)

CAPUCHINO MOKA FRAPPE \$70  
Un shot de espresso, hielo, leche, chocolate y crema batida (320ml)

\* El consumo de productos crudos es responsabilidad del cliente.  
Este establecimiento no cobra propinas son a consideración del cliente.

**BISTRÓ** MARGOT.  
COCINA FRANCESA