CREPES SALADOS

EL COMPLETO
jamon ahumado, queso emental y huevo

EL IBERICO
chorizo, queso emental y huevo

EL BIFE
carne, bacon, queso emental, huevo y bechamel

LE COQ
pollo, salsa de champiñones a la crema

LA ESPINACA
espinacas a la crema con gambas

LA PAPOUNET
cuatro quesos y oregano

LA PATATA
papas, cebolla, chorizo y bechamel

LA BIS REPATATA
papas, jamon, queso y pepinillos

LA MOZZARELLA
tomates cerezas cocidas, mozzarella y albahaca

MA CHERIE
verduras salteadas con salsa de champiñones

DEL MAR
salmon ahumado y crema de aguacate

LA MAMI
berenjenas salsa yogurt a la menta con crujiente de ajo

CREPES DULCES

LA DAME CHOCOLAT
chocolate negro deritido o nutella

MONSIEUR CHOCOLAT
chocolate negro deritido o nutella con helado de vainilla

LA ABEJITA
miel y nueces con helado de vainilla

LA CANADA
caramelo salado y helado de vainilla

LA SUZETTE
naranja a la mantequilla flambeada

LA POMME
manzanas caramelizadas con canela y nueces

LA BANANE
banana, chocolate negro o nutella, almendras laminadas

LA DAME ROUGE
mascarpone y frutas rojas

ENSALADAS

ENSALADA DE QUINOA
quinoa, berros, rucula, salmon ahumado, tomate y crema de aguacate.

ENSALADA DE PATO
carne de pato, papas salteadas, huevo poche y ensalada mixta.

PLATOS PREPARADOS AL PEDIDO (con minimo de tres dias de anticipacion)

Boeuf bourguignon con papas al vapo o salteadas.

Es carne de vacuno mecerada en vino tinto con champinones, tocino, zanaorias, cebolla, papitas.

Blanquette de veau con arroz

Carne de vacuno al vino blanco con crema, y verduras.

Ratatouille y pescado

Surtido de verduras con brema , bacalao o otro pescado.

Pollo al vino
Pollo cocido en vino blanco o tinto con chicharones, champiñones y otras cosas buenas

Guiso de Berenjenas

Carne de cordero cocida con berenjenas, tomates y especias acompañado de arroz.

Se puede poner una pimenta verde para que sea un poco picante.

POSTRES

Charlotte de chocolate
Creme caramel
Mousse de chocolate
Cake de chocolate y mascarpone
Charlotte de frutas