

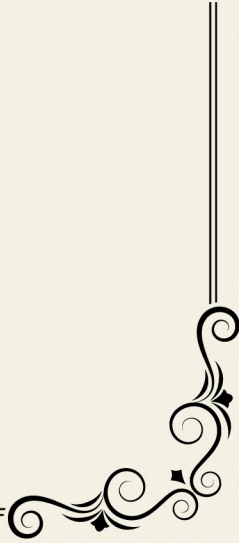
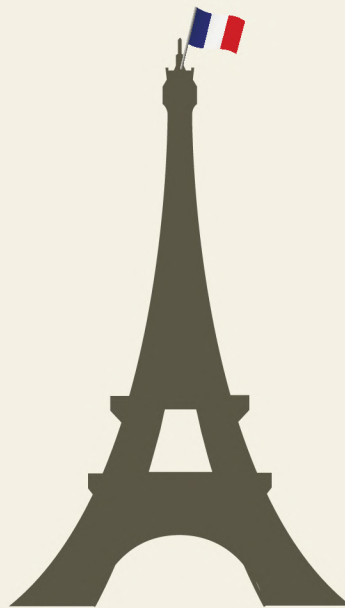


MIENU



CROQ'DELICE

CAFETERÍA Y CREPERÍA
FRANCESA



PAN DULCES

QUATRE-QUART

panque francés 100% mantequilla.....\$65

PAN FRANCÉS

rebanadas de pan empapadas en leche huevos y azúcar,
doradas a la mantequilla con canela, caramelo toffee,
acompañado de helado de vainilla y crema chantilly.....\$130

CROISSANT RELLENO (salsa a elección)

Salsa fresa- crema chocolate avellana- cajeta.....\$80
con extra fresas o manzana cocida a la canela.....\$110

CROISSANT ALMENDRA Y CHOCOLATE

crema de almendra a la mantequilla y con chocolate.....\$110

YOGURT Y FRUTAS

BOWL DE YOGURT

con granola y miel.....\$90
con mix de frutas (melon, papaya, fresa).....\$110
granola, miel y mix de frutas.....\$130

BOWL DE FRUTAS SOLO.....\$90

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS U OMELETTE (3 unidades)

acompañado con pan tostado

SOLOS.....\$90
CON QUESO MOZZARELLA.....\$120
TOCINO.....\$120
TOCINO Y MOZZARELLA.....\$140
SALMÓN.....\$190
SALMÓN Y MOZZARELLA.....\$230
ESPINACA Y MOZZARELLA.....\$140
HUEVOS FRITOS SOLOS.....\$90

ESPECIALIDADES FRANCESAS



BOEUF BOURGUIGNON Y PURE DE PAPAS

Estofado de res al vino tinto cocinado durante 4 horas, acompañado
de puré de papas tradicional.....\$270

PLATO DEL DÍA.....(consultar el mesero)

CRÊPES SALADOS

Nuestros crêpes salados estan hechos con harina integral



CHÈVRE..... \$175
jamón serrano, queso de cabra, zanahoria rallada, salsa pesto, rúgula, tomate



TARTIFLETTE..... \$165
tocino ahumado, queso, papas, salsa bechamel, cebolla, huevo frito



CAMPAGNARDE..... \$165
pechuga de pollo, cebolla salteada champiñones, mozzarella, salsa bechamel



COMPLÈTE..... \$125
jamón cocido, mozzarella, huevo frito , salsa blanca (bechamel)



RATATOUILLE..... \$140
salsa pesto, mozzarella y guiso de zapallo italiano, pimentón, cebolla, berengena y tomate



VERSAILLES..... \$220
carne de puerco desmenuzada (cocción larga) queso de cabra, papas, tomates cherry, salsa pesto



3 FROMAGES..... \$170
queso mozzarella, queso azul, queso de cabra, salsa bechamel (salsa blanca)



SALMÓN CURADO \$230
salmón curado gravlax, espinaca, queso mozzarella, tomate, crema Philadelphia con ciboulette



CREVETTES..... \$220
camarones, pimentones, papas, ajo mozzarella, crema Philadelphia ciboulette



POULET & AVOCAT..... \$170
pechuga de pollo, aguacate, rúgula, crema Philadelphia con ciboulette, tomate



PAPAS RUSTICAS A LA FRANCESA \$170
una porción de papas cocida al horno con piel servida con crema Philadelphia con ciboulette



SOPA DE CEBOLLA (450ml) \$170
la receta original de Francia hecha con vino blanco, cebolla, caldo de carne y pan con queso gratinado

CROQUES SANDWICHES

todos los sandwiches vienen con un topping de mantequilla al ajo



CROQUE MADAME..... \$130
jamón cocido, salsa bechamel, queso mozzarella tocino ahumado, huevo frito



CROQUE BURGER..... \$190
hamburguesa de res 110g, salsa blanca mozzarella, tomate, cebolla salteada tocino ahumado, salsa BBQ



FRENCH BURGER..... \$220
hamburguesa de res 110g, salsa blanca mozzarella, champiñones, queso azul huevo frito, tomate, mostaza



CROQUE ESPAÑOL..... \$190
jamón serrano, salsa pesto, guiso de verdura (ratatouille), queso mozzarella salsa bechamel



CROQUE POULET..... \$180
pechuga de pollo, mayonesa casera tomate, cebolla salteada, mozzarella salsa blanca



CROQUE AMERICANO..... \$220
carne mechada, pepperoni, salsa tomate pimentón, salsa BBQ, cebolla, mozzarella



4 SAISONS..... \$190
jamón cocido, salsa tomate, mozzarella alcachofa, aceituna verde, champiñones



CROQUE SALMÓN..... \$230
salmón gravlax (curado), mozzarella tomate, crema Philadelphia con ciboulette, salsa blanca, rúgula y pepino



CROQUE VEGANO..... \$140
ratatouille (guiso de verdura), salsa pesto mozzarella, champiñones

INGREDIENTES EXTRA

PROTEINA

hamburguesa de res, tocino,
mechada de puerco..... \$40
pechuga de pollo, peperoni..... \$40
salmón gravlax (curado)..... \$40
Huevo frito o revuelto..... \$30
Jamón cocido o serrano..... \$40

VERDURA

tomate, champiñones..... \$30
rúcula, papas, aguacate..... \$30
ratatouille, zanahoria..... \$30

QUESO

mozzarella, queso azul, queso de cabra
mama mozza (vegan)..... \$50

ENSALADAS

nuestras ensaladas son contundentes y vienen con aderezo de vinagreta a la mostaza



CAMPAGNARDE..... \$190
Mix de lechuga, pechuga de pollo, queso azul, papas rústicas, huevo duro, tomate



PARISIENNE..... \$190
Mix de lechuga, jamón cocido, queso mozzarella, huevo duro, champiñones tomate, papas rústicas



DE LA MER..... \$220
Mix de lechuga, salmón gravlax, pepino tomate, quinoa, zanahoria rallada, crema ciboulette



GOURMANDE..... \$200
Mix de lechuga, queso de cabra, zanahoria rallada, tocino ahumado, huevo duro manzana cocida



VEGANA..... \$190
Mix de lechuga, quinoa, champiñones zanahoria rallada, aguacate, tomates cranberries

ACOMPañAMIENTOS



PAPAS RÚSTICAS A LA FRANCESA. \$120
una porción de papas rústicas al horno servidas con crema Philadelphia y ciboulette



PETITE SALADE..... \$110
bowl de lechuga con tomate, zanahoria aguacate, pepino y limón

CRÊPES DULCES

nuestras crêpes dulces vienen acompañadas de crema chantilly

EXTRA HELADO (sabor a elección)..... \$27



A- CHOCO AVELLANA o AMARGO \$100
solamente chocolate avellana o amargo



B- AVELLANA Y FRUTAS \$125
chocolate avellana acompañada de frutas a elección



C- CHOCOLAT & ORANGE \$125
salsa de chocolate amargo y rodajas de naranja



D- CHOCOLATE AMARGO Y FRUTAS \$125
salsa de chocolate casera con frutas a elección



E- CAJETA Y FRUTAS \$125
cajete tradicional acompañado de frutas a elección



F- CRÊPE TATIN \$125
manzana tibia con canela y caramelo toffee



G-AZÚCAR Y LIMÓN \$100
un clásico francés, solamente azúcar y jugo de limón con un poco de mantequilla



E-MERMELADA CASERA \$125
mermelada a elección de la temporada hecha por nosotros

POSTRES



PAN FRANCÉS

\$130

rebanadas de pan empapadas en leche huevos y azúcar, doradas a la mantequilla con canela, caramelo toffee, acompañado de helado de vainilla y crema chantilly



CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

\$110

cheesecake cremoso acompañado de frutos rojos y crema chantilly



CRÈME BRÛLÉE

\$110

la receta tradicional a la vainilla con su costra deliciosa de caramelo crocante



BROWNIE CHOCOLATE Y HELADO

\$150

brownie tibio con nueces, helado de vainilla, fresas frescas y crema chantilly
(para 2 personas)

CAFÉS

extra esencia vainilla o caramelo \$0,5

	SIMPLE 300ml	GRANDE 400ml
Espresso	\$40	
Espresso Doble.....	\$70	
Americano	\$40	\$70
Latte (más leche y menos café)	\$60	\$75
Cortado	\$60	\$75
Capuccino	\$60	\$75
Mokaccino (chocolate, café y espuma de leche.....)	\$80	\$90
Irish Coffee con whisky y crema chantilly (con alcohol)....	\$170	
❄ Café Helado con crema de vainilla y chantilly	\$90	
❄ Café frappé caramelo toffee y espuma de leche	\$90	
❄ Iced Mokaccino con espuma de leche	\$100	
❄ Iced Americano	\$75	

CHOCOLATES

	SIMPLE 300ml	GRANDE 400ml
Chocolate Caliente Tradicional	\$70	\$85
Chocolate Caliente Malvaviscos	\$80	\$90
Chocolate Caliente y Crema Chantilly	\$80	\$90
❄ Chocolate Frappé y Crema Chantilly	\$90	

TÉS

Té a elección (450ml).....	\$60
Iced Tea limón y menta.....	\$60

BEBESTIBLE

Limonada menta jenjibre.....	\$70
Agua Mineral con o sin gas (500ml).....	\$45
Coca-Cola original, light o sin azúcar.....	\$45
Fanta original o sin azúcar.....	\$45
Sprite original o sin azúcar.....	\$45
Ginger ale original o sin azúcar.....	\$45
Agua tónica	\$45

COCTELES DE FRUTAS FRESCAS

hecho al momento en vaso de 480ml

Full berries (fresa, frambuesa, zarzamora).....	\$110
Golpe vitaminico (kiwi, naranja y zanahoria).....	\$110
El Detox (espinaca, pepino, zanahoria, naranja).....	\$120
Mango coco (mango, piña, leche coco).....	\$120
Tropical (maracuyá, menta, piña).....	\$110

Extra leche.....+\$20

Extra alcohol a su gusto.....+\$80

(ron, whisky, tequila, 43, mezcal, malibu, vodka)



COCTELES

ESPUMANTES

Mimosa (jugo de naranja, cascara de naranja y espumante).....	\$175
Kir Royal (licor de cassis y espumante, un clásico de Francia).....	\$170
Ramazzotti Spritz (Amaro Ramazzotti, espumante, frambuesa).....	\$170
Aperol Spritz (licor de naranja, espumante, rodaja de naranja).....	\$170

GIN

Gin Tonic (agua tónica, gin, limón o pepino).....	\$170
---	-------

MARTINI

Martini Berry (licor de mora, Martini, twist de limón y frutos rojos).....	\$170
--	-------

COGNAC

Brandy Daisy (cognac, limón, granadina, frutos rojos).....	\$190
--	-------

BAILEYS

Baileys Irish Coffee (café, crema de Whisky, crema chantilly).....	\$170
---	-------

BON APPÉTIT



CROQ'DELICE



croqdelicemex



Croq Delice México

www.croqdelice.mx