

DEL BAR DE LOUIS XV

PARIS NO SE CONQUISTA SOBRIO

LES MAGNIFIQUES DE LA MAISON



POMPADUR: \$56.400
“La justa medida” Así lo estipuló el Rey Luis XVI cuando se dio cuenta que el seno izquierdo de Marie Antoinette era el tamaño ideal para beber una copa de licor. Gin infusionado en frutos rojos, hielo de cava rose, pimienta rosada, espuma de rosas, seguro el Rey se tomaría una copa.

O LA’ LA: \$57.400
Entre jardines franceses y risas de la corte, nace: una mezcla encantadora de ginebra, pepino fresco y elixir de albahaca. Coronado con un tónico burbujeante artesanal, cada sorbo es una celebración elegante al estilo de Marie Antoinette.

GIN TEA: \$54.800
Una tarde de Té al estilo Marie Antoinette: Té blanco, Ginebra infusionada en frutas tropicales, piña, sauco y jengibre.

MADemoisELLE: \$59.800
Un cocktail a base de whisky, amaretto, pera y albaricoque, que seguro te hará creer en la magia. “Allez, Allez Mademoiselle” y descubre cómo el arte cobra vida.

MONCHERI: \$54.800
Un brindis digno de Versailles: gulupa intensa, vainilla francesa y delicadas notas de sauco infusionadas en vodka. Las burbujas de Prosecco despiertan un final elegante y seductor, como una noche de celebración en la corte de Marie Antoinette.

OUI, MADAME: \$56.800
Una mezcla vibrante de tequila, elixir de toronja y Aperol. Las burbujas de Prosecco le dan el toque final a este cóctel fresco, elegante y lleno de carácter.

LA VIE EN ROSE: \$57.600
Entre rosas y lyches, una historia de amor prohibido recorrió los salones de París. El vermouth blanco y el vodka guardaron el secreto y el oro selló una noche digna de la Belle Époque.



LE SPRITZ C’EST CHIC



KIR ROYALE \$57.400

El Prosecco y las amarenas se unen para ser la combinación perfecta. Con toques de rosas y perfume de cassis, este será el perfume más delicioso que vas a probar en tu vida.

C’EST LA VIE \$49.900

Inspirado en los paisajes del Alto Adige, al norte de Italia. Licor de Sauco, espumante y soda. Notas herbales y cítricas.

LES BIRRES

HEINEKEN 330ML 5.0%	\$ 16.800
CORONA 0.0% (SIN ALCOHOL)	\$ 14.800
CORONA 335ML - 45%	\$ 16.700
STELLA ARTOIS 330 ML)	\$ 19.700
CLUB COLOMBIA 330 ML - 47%	\$ 14.800

LES CLASIQUE

PENICILLIN
Whisky • Jengibre • limón. \$54.600

MOJITO
Ron • hierbabuena • soda. \$52.400

OLD FASHIONED
Whisky bourbon • angostura • gotas amargas. \$51.800

MARGARITA
Tequila • Licor de naranja • Limón. \$54.800

GIN TONIC

Gin • tónica • limón • Hoja de romero. \$59.800

Gin • tónica • toronja • menta. \$57.400

Gin • tónica. \$58.900

MÖCKTAILS SIN ALCOHOL

BELLE NUIT \$25.800
Maceración de manzana verde, pepino, acompañado de hierbabuena y ginger.

BISOU BISOU \$25.800
Maceración de uva isabelina, acompañado de Maceración de uva isabelina, acompañado de acompañado de hierbabuena y ginger.



CAFÉ DE PARIS

L’AMOUR COMMENCE ICI

ANTOINETTE ESPRESSO

Tan elegante como un baile en Versailles y tan atrevido como una noche en París. Combinación de espresso, vodka y licor de café coronada con una espuma sedosa. \$51.900

AMERICANO	\$ 9.200	TÉ VERDE/BLANCO	\$ 16.800
ESPRESSO	\$ 7.600	/NEGRO	
ESPRESSO DOBLE	\$ 13.600	CAPUCCINO	\$ 13.800
LATTE	\$ 14.200	CAPUCCINO AMARETO	\$28.500
MACCIATO	\$ 9.800	FERRERO BLIS	\$25.900
AROMÁTICA	\$ 9.800	Inspirado en el famoso bombón, con crema de avellana y cacao.	

VIVE LA VIE Y AUTRES

AGUA HATSU X500 \$ 11.800	COCA COLA ZERO \$ 9.900
AGUA HATSU CON GAS \$ 11.800	REDBULL \$ 20.000
BRETAÑA: \$9.900	TÓNICA \$ 15.800
COCA COLA \$ 9.900	

DE LA COCINA DE MARIE ANTOINETTE

QUE COMAN PASTEL PERO QUE PRIMERO BRINDEN

Sopa de Cebolla (20 min)

Clásica sopa de cebolla • Mix de quesos • Hojaldre. **\$49.800**

Le Jardin Secret

Mix de verdes • Queso feta y Holandés • Aceitunas • Confitura de tomates • Alioli de dijon. **\$46.800**

Steak Tartare

Lomo fino de res crudo • Yema de huevo • Pepinillos • Aceitunas verdes • Trufa • Milhoja de papa • Salsa béarnaise. **\$59.800**

Mejillones

Salsa de queso azul • Tocineta • Cebollín • Papa Paillard. **\$82.400**

Fondue au Caquelon

Croûtons de pan • Champiñón París • Lomo fino • Langostinos • Tomate Cherry • Espárragos • Mix de quesos • Vino blanco • Mantequilla y ajo. **\$124.400**

Escargots a la Meunière

Caracoles • Queso madurado • Almojábana • Alioli de coliflor. **X6 Unidades \$89.800**

Pulpo à L'ancienne

Pulpo rostizado • Papa y berenjena confitada • Crema de mostaza • Tomates cherry • Cebolla ocañera. **\$89.900**

Paillard De Rien

Lomo de res curado • Alcaparras fritas • Rúgula • Queso curado • Vinagre balsámico • Mostaza Dijon. **\$86.800**

Frites Fondue

Papas a la francesa • Mix de Quesos • Aceite Trufa • Espuma de Camembert. **\$39.800**

Brie Au Caramel

Queso Brie •Manzana caramelizada • Salame fuet • Pan baguette. **\$93.800**

Tabla Champs Elysées

Jamón de bellota • Queso de cabra • Amarenas • Tostadas de pan con oregano. **\$154.800**

Four Brie

Queso brie • Gulupa caramelizada • Morcilla de burgos • Pan baguette. **\$82.800**

Pollo Charmant

Pollo braseado • Boudin noir • Puré de manzana • Salsa de pimienta verde. **\$64.800**

Saumon au Beurre Blanc

Salmón asado • Cubos de papa • Espárragos • Duraznos. **\$84.300**

Saumon Wellington (35 min)

Salmón • Hojaldre • Salsa béarnaise. **\$85.800**

Lomo Wellington (35 min)

Lomo fino de res • Mostaza Dijon • Crepe y hojaldre • Jamón serrano • Champiñones. **\$149.800**

Steak Frites

Entrecote nacional a la brasa **\$129.800** • Entrecote Importado **\$199.800** • New York strip wagyu **\$578.800**
Papas • Salsa a elección **Salsas:** Salsa Queso azul / Salsa Bearnesa/ Salsa Pimienta, salsa Marie Antoinette.

Entrecote Mignon (280 gr)

Corte Angus • Salsa de champiñones • Tocineta. **\$159.800**

Cochon Rôti

Brazo de cerdo • Salsa Durazno • Acevichado Mango • Papas al romero. **\$74.800**

Hamburguesa La Guillotine

Pan Brioche • Carne Angus y Wagyu • Tocineta • Mix de Quesos Madurados • Con papas. **\$79.900**

Ratatouille

Zucchini • Berenjenas • Tomate. **\$23.800**

Purée Robuchon

Puré papa • Queso gruyere • Mozzarella • Trufa. **\$43.800**

Arroz Pilaf

Arroz cremoso • Queso parmesano. **\$21.800**

DESSERTS ET BOULANGERIE

Crème Brûlée

Crema horneada • Leche Tostada. **\$29.800**

PASTEL DE LA REINA: Pain Perdu

Pan brioche remojado en tres leches • Frambuesas • Mousse de arequipe • Helado de vainilla. **\$33.800**

Peras al Vino

Peras en reducción de vino blanco • Mousse de almendras • Helado de temporada • Praline de nueces. **\$32.400**

Croissants

Mantequilla • **\$10.500** • Almendras **\$15.800** • Pistache **\$16.800** • Caramelo Doré **\$16.700**