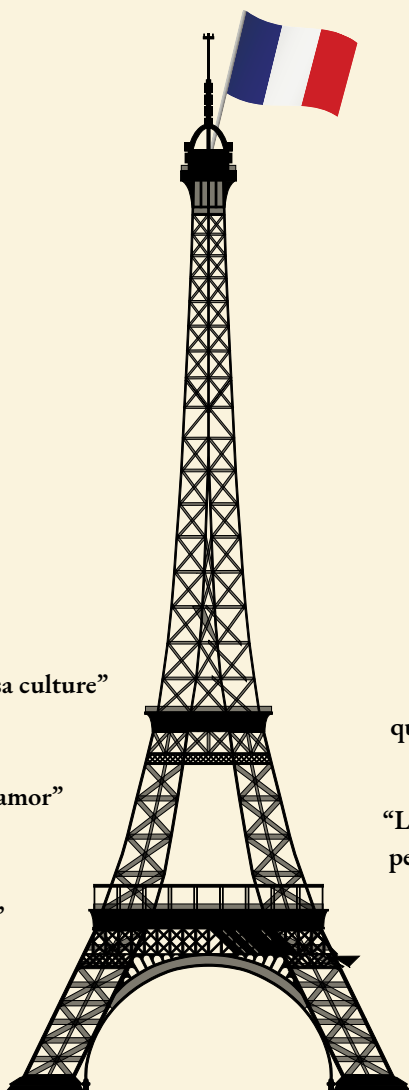


CROQ'DELICE

-CAFÉ Y BISTRÓ FRANCÉS-

tradition et amour...



“Connaître la cuisine d’un pays, c’est goûter à sa culture”

“El pan sabe mejor cuando se comparte con amor”

“L’appétit vient en mangeant”

“Los sabores son recuerdos
que el paladar guarda en el corazón”

“La table est le seul endroit où l’on ne s’ennuie jamais
pendant la première heure”

-Brillat-Savarin-



Croissant Monsieur



Sopa de Cebolla



Ensalada Campagnarde



Papas Gajo

ENTRADAS

SOPA DE CEBOLLA.....\$170

la clásica sopa de cebolla hecha con caldo de carne y vino blanco con pan tostado y queso gratinado

TOSTADA DE QUESO DE CABRA CALIENTE.....\$170

tostada de pan con queso de cabra al horno, acompañada de ensalada de lechuga y nueces

PAPAS A LA FRANCESA.....\$130

papas fritas a la francesa con salsa ketchup y mayonesa

PAPAS GAJO Y CREMA.....\$150

papas gajo caseras aliñadas servida con crema ciboulette

CROISSANT ESTILO CROQUE MONSIEUR\$150

relleno de queso mozzarella, jamón y salsa béchamel gratinado al horno. (Extra huevo +\$30)

PETITE SALADE.....\$110

aguacate, jitomate, zanahoria, pepino y limón

ENSALADAS

CAMPAGNARDE.....\$190

pechuga de pollo salteada, papas gajo, queso azul, huevo duro jitomate, mix de lechuga

PARISIENNE.....\$190

jamón cocido, papas gajo, queso mozzarella, huevo duro jitomate, champiñones, mix de lechuga

DEL MAR.....\$225

camarones, quinoa, jitomate, crema ciboulette, pepino zanahoria rallada, mix de lechuga

GOURMANDE.....\$200

queso de cabra, zanahoria rallada, tocino salteado, huevo duro jitomate, manzana cocidas, mix de lechuga

VEGANA.....\$190

quinoa, aguacate, jitomate, zanahoria rallada, champiñones arándano, mix de lechuga

PLATOS DE FONDO



Maridaje recomendado: agrega una copa de vino por \$140

ENTRECÔTE DE BOEUF Y PAPAS A LA FRANCESA.....\$480

entrecôte de res de 350g acompañado de papas a la francesa y ensaladita
salsa a elección : pimienta o queso azul

BŒUF BOURGUIGNON\$330

estofado de res al vino tinto con champiñones y tocino,
acompañado de puré de papas tradicional

ESCALOPA DE POLLO A LA NORMANDE.....\$240

escalopa de pollo en salsa de crema con champiñones y mostaza
de Dijon, acompañada de papas fritas a la francesa

ATÚN A LA PLANCHA Y SALSA HOLANDESA.....\$320

filete de atún sellado a la sartén con salsa holandesa y jitomates
asados al ajo, acompañado de puré de papas

CAMARONES A LA PROVENZAL Y PAPAS.....\$330

camarones salteados con mantequilla al ajo, cebolla, pimienta, perejil
papas gajo, jitomates y vino blanco (ideal para compartir)

SARTÉN DE QUESO BRIE Y TOCINO AL HORNO.....\$420

sartén de queso brie, tocino, mozzarella, jitomates cherry, ajo
y papas gajo, acompañado de pan tostado (ideal para compartir)



Entrecôte de Boeuf



Boeuf Bourguignon



Filete de Atún



Sartén de Queso Brie

CROQUES SANDWICHES

CRUJIENTES POR FUERA Y CREMOSOS POR DENTRO

todos nuestros croques vienen con un topping de mantequilla al ajo y parmesano

CROQUE MADAME\$180

jamón cocido, salsa béchamel, tocino ahumado, queso mozzarella

CROQUE ESPAÑOL.....\$190

jamón serrano, salsa pesto, ratatouille, queso mozzarella y salsa béchamel

FRENCH BURGER.....\$250

hamburguesa de res, salsa béchamel, queso mozzarella, queso azul
champinones, huevo estrellado y jitomate

DOBLE CHEESE.....\$210

hamburguesa de res, salsa béchamel, queso cheddar, mozzarella
salsa burger casera, pepinillo, jitomate, cebolla salteada y lechuga

CROQUE BURGER.....\$210

hamburguesa de res, tocino, salsa béchamel, queso mozzarella
jitomate, cebolla salteada y salsa barbecue

CROQUE POLLO.....\$180

pechuga de pollo, mayonesa, cebolla salteada, jitomate, salsa béchamel
queso mozzarella

CROQUE AMERICANO.....\$220

pulled pork (puerco cocción lenta), salsa de jitomate, pepperoni
cebolla salteada, pepinillo y salsa barbecue

CROQUE DE CIRUELA.....\$190

pulled pork (puerco cocción lenta) cubierto en salsa de ciruela
almendras y queso mozzarella

CROQUE SALMÓN.....\$250

salmón curado "gravlax" en láminas, crema Philadelphia al cebollín
arúgula, jitomate, salsa béchamel, queso mozzarella y pepino

CROQUE CAMARONES.....\$250

camarones, salsa béchamel, queso mozzarella, jitomate, aguacate
pepinillo y salsa chipotle

CLUB SANDWICH POLLO AGUACATE.....\$180

sandwich con pan tostado y pechuga de pollo, aguacate
salsa mayonesa y jitomate





Crêpe de cabra



Crêpe Tartiflette



Crêpe Pollo y Aguacate



Crêpe de Camarones

CRÊPES SALADAS

nuestras crepas saladas están hechas con harina integral

CABRA.....\$225
jamón serrano, queso de cabra, arúgula, jitomate, zanahoria rallada
salsa pesto

TARTIFLETTE.....\$175
tocino ahumado, papas, cebolla, salsa béchamel, huevo frito
queso mozzarella

CAMPAGNARDE.....\$180
pechuga de pollo, champiñones, cebolla salteada, salsa béchamel
queso mozzarella

CRÊPE POLLO Y AGUACATE.....\$185
pechuga de pollo, aguacate, arúgula, jitomate, queso Philadelphia
al cebollín y salsa béchamel

COMPLÈTE.....\$145
jamón cocido, queso mozzarella, huevo estrellado, salsa béchamel

RATATOUILLE.....\$150
guiso de calabacín, pimentón, jitomate, berenjena y cebolla
salsa pesto y queso mozzarella

VERSAILLES.....\$225
pulled pork (puerco cocción lenta), papas salteadas, queso de cabra
jitomate cherry, salsa pesto

3 FROMAGES.....\$190
queso de cabra, mozzarella, queso azul y salsa béchamel

SALMÓN CURADO.....\$250
salmón curado “gravlax”, espinaca a la crema, queso mozzarella
jitomate, crema Philadelphia al cebollín

CAMARONES.....\$235
camarones, pimentón, papas salteadas, ajo, queso mozzarella
crema Philadelphia al cebollín

FLOR DE CALABAZA.....\$195
crepa rellena de guisado flor de calabaza con un toque de epazote
y bañado de salsa chile poblano



Pan Francés



Brownie de Chocolate



Crème Brûlée



Crêpe de Manzana

POSTRES

PAN FRANCÉS CON HELADO.....\$190
rebanadas de pan empapadas en leche y huevos, doradas a la mantequilla con canela, caramelo toffee, acompañado de helado de vainilla y crema chantilly

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS.....\$180
nuestro clásico cheesecake acompañado de frutos rojos y crema chantilly

CRÈME BRÛLÉE.....\$150
la receta tradicional francesa de la crème brûlée a la vainilla con su capa de caramel crujiente

BROWNIE DE CHOCOLATE Y HELADO.....\$190
brownie de chocolate tibio con nueces, helado de vainilla y crema chantilly

PROFITEROLES DE CHOCOLATE.....\$190
masa choux rellena de helado de vainilla, cubierta de salsa de chocolate y crema chantilly

HELADO FRANCÉS\$190
helado de vainilla, compota de frutos rojos y un macaron (sabor a elegir)

HELADO CON VINO A ELECCIÓN.....\$160
maridaje de vino o espumoso con helado a elección

COPA DE HELADO 1 BOLA \$60 2 BOLAS \$90
sabores a elección: frambuesa, mango, limón, vainilla, chocolate

CRÊPES DULCES

Nuestras crêpes vienen acompañadas de crema chantilly

CREMA DE CHOCOLATE Y AVELLANA.....\$120

SALSA CHOCOLATE TRADICIONAL.....\$115

CAJETA.....\$115

AZÚCAR MANTEQUILLA Y LIMÓN.....\$110

MERMELADA CASERA DE FRESAS.....\$135

CHOCOLATE Y NARANJA.....\$140

CRÊPE TATIN.....\$130
manzanas cocidas con caramelo toffee y canela

CRÊPE SUZETTE.....\$185
caramelizada y flameada al licor de naranja con mantequilla y cítrico

EXTRA:

Fresas o frutos rojos.....\$40

Plátano.....\$20

Helado de vainilla.....\$40

Nueces de pecana.....\$40

Queso Philadelphia.....\$40

CAFÉS

	SIMPLE	GRANDE
ESPRESSO.....	\$50	
DOBLE ESPRESSO.....	\$70	
AMERICANO.....	\$50	\$70
CAPUCCINO.....	\$60	\$75
CAPUCCINO CARAMELO.....	\$70	\$85
LATTE.....	\$60	\$75
LATTE DE SABOR.....	\$70	\$85
caramelo, amaretto, cajeta, Rompope, Bailey's		
MOKACCINO.....	\$95	\$125
chocolate, café y espuma de leche		
IRISH COFFEE.....	\$180	
café, whisky y crema chantilly		
❄️ AFFOGATO.....	\$130	
café y helado de vainilla		
❄️ ICED AMERICANO.....	\$75	
❄️ ICED LATTE CARAMELO.....	\$90	
café, leche, caramelo y crema chantilly		
❄️ CINNAMON COCO LATTE.....	\$100	
FRIO O CALIENTE		

CHOCOLATE

	SIMPLE	GRANDE
CHOCOLATE CALIENTE.....	\$80	\$105
nuestra receta de chocolate caliente tradicional		
CHOCOLATE CHANTILLY.....	\$90	\$115
chocolate tradicional con topping chantilly		
CHOCOLATE BOMBONES.....	\$90	\$115
chocolate tradicional con topping de malvaviscos		

FRAPPÉS

FRAPPÉ DE CHOCOLATE.....	\$120
chocolate, leche y crema chantilly	
FRAPPÉ DE PISTACHO.....	\$130
leche, pistacho y crema chantilly	
FRAPPÉ TROPICAL.....	\$110
papaya, guayaba rosa	

JUGOS

JUGO DE NARANJA.....	\$75
JUGO VERDE.....	\$75
espinaca, pepino, zanahoria, naranja	
FULL BERRIES.....	\$90
fresa, frambuesa, zarzamora	
MANGO COCO.....	\$75
mango, leche de coco, piña	
TROPICAL.....	\$75
maracuyá, menta, piña	
GOLPE VITAMÍNICO.....	\$75
kiwi, naranja y zanahoria	
NARANJADA.....	\$60
LIMONADA.....	\$50
LIMONADA MENTA JENGIBRE.....	\$70
ROSE LIMONADE.....	\$70
con frutos rojos	

TÉS

VARIEDADES DE TÉS (a elección).....	\$50
TIZANAS.....	\$50
CHAI LATTE.....	\$90
MATCHA LATTE.....	\$95
❄️ BERRY GREEN TEA FRÍO.....	\$70

COCTELES

FRENCH 75.....\$190
gin, jugo de limón, jarabe, espumante

MIMOSA.....\$145
jugo de naranja, cáscara de naranja y espumante

ROSSINI.....\$150
pulpa de fresa y vino espumoso

RAMAZZOTI SPRITZ.....\$170
licor italiano cítrico y floral , espumante
agua con gas y frutos rojos

APEROL SPRITZ.....\$170
licor de naranja italiano, espumante, agua con gas
y rodaja de naranja

ST GERMAIN SPRITZ.....\$250
licor floral francés, espumante, agua con gas
y rodaja de naranja

KIR ROYAL.....\$175
copa de vino espumoso y licor de mora

MOJITO.....\$150
ron, azúcar, menta, limón, soda

GIN TONIC.....\$170
agua tónica, gin, limón y/o pepino

MARTINI BERRY.....\$170
licor de mora, Martini, twist de limón
y frutos rojos

IRISH COFFEE.....\$180
whisky irlandés, café caliente de grano
azúcar rubia y crema chantilly

BAILEYS IRISH COFFEE.....\$190
crema de whisky Baileys, azúcar rubia
café de grano, crema chantilly

CARAJILLO.....\$170
licor 43, café espresso de grano y hielo

VINOS

LE SEAU SIGNATURE.....\$520
selección de 4 vinos individuales servidos
en hielera (ideal para compartir)

TINTO

	COPA	BOTELLA
ARROGANT FROG		
MERLOT - FRANCIA.....	\$170	\$620
ARROGANT FROG		
PINOT NOIR - FRANCIA.....	\$170	\$620
KARKÚ		
MALBEC CHILENO.....	\$140	\$520
KARKÚ		
MERLOT CHILENO.....	\$140	\$520

BLANCO

ARROGANT FROG		
SAUVIGNON BLANC - FRANCIA.....	\$170	\$620
VINO DE LA CASA.....	\$140	

ROSADO

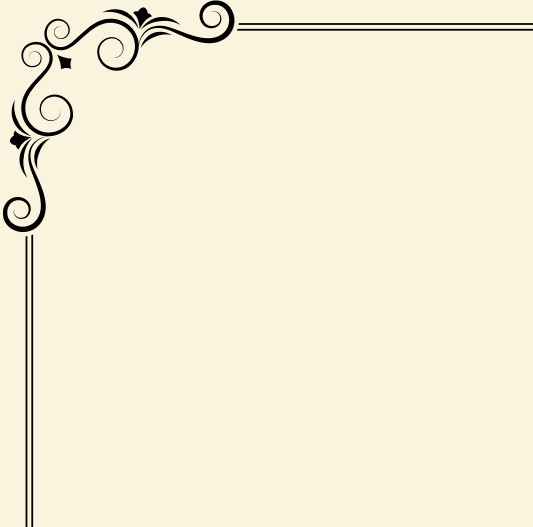
SANTO TOMAS		
GRENACHE MÉXICO.....	\$170	\$620

ESPUMOSO

TATOO CHARDONNAY ESPAÑA.....	\$150	\$630
------------------------------	-------	-------

REFRESCOS

COCA COLA original o light o sin azúcar.....	\$45
FANTA original o sin azúcar.....	\$45
SPRITE original o sin azúcar.....	\$45
GINGER ALE original o sin azúcar.....	\$45
FRESCA.....	\$45
AGUA TÓNICA original o sin azúcar.....	\$45
AGUA MINERAL CIEL con o sin gas.....	\$45



Bon Appétit



CROQ'DELICE

"Los sabores son recuerdos que el paladar guarda en el corazón"

 @croqdelicemex

 @croqdelicemex

 @croq.delice.mex



CAFÉS

	SIMPLE	GRANDE
ESPRESSO.....	\$50	
DOBLE ESPRESSO.....	\$70	
AMERICANO.....	\$50	\$70
CAPUCCINO.....	\$60	\$75
CAPUCCINO CARAMELO.....	\$70	\$85
LATTE.....	\$60	\$75
LATTE DE SABOR.....	\$70	\$85
caramelo, amaretto, cajeta, Rompope, Bailey's		
MOKKACCINO.....	\$95	\$125
chocolate, café y espuma de leche		
IRISH COFFEE.....	\$180	
café, whisky y crema chantilly		
❖ AFFOGATO.....	\$130	
café y helado de vainilla		
❖ ICED AMERICANO.....	\$75	
❖ ICED LATTE CARAMELO.....	\$90	
café, leche, caramelo y crema chantilly		
❖ CINNAMON COCO LATTE.....	\$100	
FRIO O CALIENTE		

CHOCOLATE

	SIMPLE	GRANDE
CHOCOLATE CALIENTE.....	\$80	\$105
nuestra receta de chocolate caliente tradicional		
CHOCOLATE CHANTILLY.....	\$90	\$115
chocolate tradicional con topping chantilly		
CHOCOLATE BOMBONES.....	\$90	\$115
chocolate tradicional con topping de malvaviscos		

TÉS

VARIEDADES DE TÉS (a elección).....	\$50
TIZANAS.....	\$50
CHAI LATTE.....	\$90
MATCHA LATTE.....	\$95
❖ BERRY GREEN TEA FRIO.....	\$70

FRAPPÉS

FRAPPÉ DE CHOCOLATE.....	\$120
chocolate, leche y crema chantilly	
FRAPPÉ DE PISTACHO.....	\$130
leche, pistacho y crema chantilly	
FRAPPÉ TROPICAL.....	\$110
papaya, guayaba rosa	

JUGOS

JUGO DE NARANJA.....	\$75
JUGO VERDE.....	\$75
espinaca, pepino, zanahoria, naranja	
FULL BERRIES.....	\$90
fresa, frambuesa, zarzamora	
MANGO COCO.....	\$75
mango, leche de coco, piña	
TROPICAL.....	\$75
maracuya, menta, piña	
GOLPE VITAMÍNICO.....	\$75
kiwi, naranja y zanahoria	
NARANJADA.....	\$60
LIMONADA.....	\$50
LIMONADA MENTA JENGIBRE.....	\$70
ROSE LIMONADE.....	\$70
con frutos rojos	

REFRESCOS

COCA COLA original o light o sin azúcar.....	\$45
FANTA original o sin azúcar.....	\$45
SPRITE original o sin azúcar.....	\$45
GINGER ALE original o sin azúcar.....	\$45
FRESCA.....	\$45
AGUA TONICA original o sin azúcar.....	\$45
AGUA MINERAL CIEL con o sin gas.....	\$45