



CROQ'DELICE

Bistro & Café Francés

-tradition et amour-

"Rien ne réussit mieux à la santé que de manger ce que l'on aime"

"El vino une en la amistad y abre las puertas del corazón."

"Appétit vient en mangeant"





HUEVOS AL GUSTO



BOWL DE YOGURT



DESAYUNOS



de 9h30 hasta 12H

FRUTA

FRUTAS MIX.....\$95

fresas, melón y papaya.

BOWL DE YOGURT\$155

fresas, melón y papaya con yogurt, miel y granola.

HUEVOS

ESTRELLADOS, REVUELTOS U OMELET

(acompañados de pan tostado)

Huevos solos.....\$90

Con queso.....\$130

Tocino.....\$120

Con quesos y tocino.....\$135

Espinaca con queso.....\$155

Salmón.....\$230

Salmón y queso\$270

HUEVOS RANCHEROS.....\$170

tostada con aguacate y salsa chicharo

HUEVOS A LA MEXICANA.....\$130

tostada con aguacate y salsa chicharo



DESAYUNOS

de 9h30 hasta 12H

CLÁSICOS

CHILAQUILES.....\$170

Con salsa verde, roja o suiza y frijoles de guarnición
Acompañados de pollo o huevo.

ENCHILADAS CLÁSICAS.....\$170

Rellenas de pollo, cubiertas con queso mozzarella y salsa
roja o verde

ENCHILADAS DELICE.....\$170

Rellenas de pollo, cubiertas con salsa de chile güajillo,
queso de cabra, cebolla morada, rábano.

ENFRIJOLADAS\$170

Rellenas de pollo. Cubiertas de frijoles, chistosa, queso
edam.

ESPECIALIDADES

AVOCATO TOAST.....\$170

Pan tostado con pure de aguacate, mezcla de lechugas
y huevo al gusto.

CROISSANT DELICE.....\$170

Relleno de jamón serrano, huevo pochado y salsa
holandesa

CROISSANT ESTILO CROQUE MONSIEUR.....\$140

Relleno de queso mozzarella, jamón y salsa bechamel
gratinado al horno (extra huevo +\$30)

CROISSANT GOURMET.....\$190

Relleno de salmón gravlax (curado) , jitomates cherry
arugúla y queso crema con cebollin fino

CROISSANT ROYAL.....\$190

Relleno de bacon, huevo estrellado, queso mozzarella
arúgula y aguacate



**ENCHILADAS
DELICE**



**CROISSANT
DELICE**



DESAYUNOS

de 9h30 hasta 12H



PAN DULCE

QUATRE - QUART.....\$75

Panqué francés 100% mantequilla

CROISSANT.....\$45

CROISSANT RELLENO\$90

Mermelada de fresa, chocolate, chocoavellana o dulce de leche.

CROISSANT TATIN.....\$110

Relleno de manzana cocida, caramelo y canela.

CROISSANT DE ALMENDRAS Y CHOCOLATE.....\$110

Cubierto y relleno de crema de almendras con chispas de chocolate.

PAN FRANCÉS CON HELADO Y TOFFEE.....\$190

Pan mojado tostado a la mantequilla con canela, acompañado de crema chantilly y helado de vainilla.



PAQUETES

Convierte tu platillo en desayuno completo.

Aplica con huevos, enchiladas, chilaquiles, croques y crepas saladas.

- Jugo del día
 - café o té
 - croissant o ½ pan francés
- +\$99**

- Mimosa
 - café o té
 - croissant o ½ pan francés
- +\$149**



CROQ'DELICE

“Les saveurs sont des souvenirs que la bouche confie au coeur”

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



ENTRADAS



SOPA DE CEBOLLA.....\$170

La clásica francesa con un toque de vino blanco, acompañada de un pan artesanal con queso gratinado.

PAPAS A LA FRANCESA.....\$120

Sazonadas con sal y pimienta negra.

PAPAS RUSTICAS.....\$140

servidas con crema ciboulette.

PETITE SALADE.....\$110

Bowl de lechuga con jitomate, zanahoria, aguacate, pepino y limón.

SARTEN DE QUESO BRIE AL HORNO.....\$400

Queso brie fundido con papas rústicas al ajo, jitomates cherry y pan tostado. Ideal para compartir.



ENSALADAS

CAMPAGNARDE.....\$190

Mix de lechuga, pechuga de pollo, queso azul, papas rústicas, huevo duro, jitomate.

PARISIENNE.....\$190

Mix de lechuga, jamón, queso mozzarella, huevo duro, champiñones, jitomate, papas rústicas.

DE LA MER.....\$225

Mix de lechuga, salmón ahumado, pepino, jitomate, quinoa, zanahoria rallada, crema ciboulette.

GOURMANDE.....\$200

Mix de lechuga, queso de cabra, zanahoria rallada, tocino ahumado, huevo duro, manzana cocida, jitomate.

VEGANA.....\$190

Mix de lechuga, quinoa, champiñones, zanahoria rallada, aguacate, jitomates, arándanos.



**SOPA DE
CEBOLLA**



CROQUES



Sándwich francés al horno con queso mozzarella gratinado, salsa bechamel y pan artesanal.

Crujiente por fuera, cremoso por dentro.

CROQUE MADAME.....\$160

Jamón, tocino ahumado, huevo estrellado.

CROQUE BURGER.....\$190

Hamburguesa de res 110 g, jitomate, tocino, cebolla salteada, salsa BBQ.

FRENCH BURGER.....\$230

Hamburguesa de res 110 g, champiñones, queso azul, huevo estrellado, jitomate, mostaza.

CROQUE ESPAÑOL.....\$190

Jamón serrano, salsa pesto, ratatouille.

CROQUE POULET.....\$180

Pechuga de pollo, mayonesa casera, jitomate, cebolla salteada.

CROQUE AMERICANO.....\$220

Cerdo deshebrado cocido a fuego lento, pepperoni, salsa de jitomate, pimentón, salsa BBQ, cebolla salteada.

4 SAISONS.....\$210

Jamón, salsa de tomate, alcachofa, aceituna verde, champiñones.

CROQUE SALMÓN.....\$250

Salmón gravlax (curado), jitomate, arúgula, queso crema con cebollín, pepino.

CROQUE VEGANO.....\$150

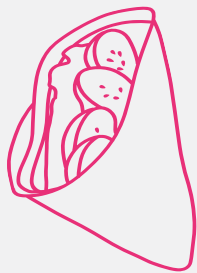
Ratatouille (guiso de verduras estilo mediterráneo), salsa pesto, mozzarella vegana, champiñones.

CROQUE DE CIRUELA.....\$210

Relleno de cerdo deshebrado cocido a fuego lento, cubierto en salsa de ciruela con incrustaciones de almendras.

**CROQUE
MADAME**

**CROQUE DE
SALMÓN**



CRÊPES SALADOS

Elaboradas con harina integral

CHÈVRE.....\$215

Jamón serrano, queso de cabra cremoso, jitomate zanahoria rallada, salsa pesto, rúgula.

TARTIFLETTE.....\$165

Tocino, cebolla salteada, papas, mozzarella huevo estrellado, salsa bechamel.

CAMPAGNARDE.....\$165

Pechuga de pollo, champiñones, salsa bechamel, mozzarella, cebolla.

COMPLÈTE.....\$125

Jamón, huevo estrellado, queso, salsa bechamel.

RATATOUILLE.....\$140

Salsa pesto, mozzarella y guiso de calabacín, pimentón, cebolla, berengena y jitomate.

VERSAILLES.....\$220

Cerdo deshebrado cocido a fuego lento, queso de cabra, papas, jitomate, salsa pesto.

3 FROMAGES.....\$170

Mozzarella, queso de cabra, queso azul, salsa bechamel.

SALMÓN CURADO.....\$240

Salmón curado gravlax, espinaca, mozzarella, jitomate, queso crema con cebollin.

CREVETTES.....\$220

Camarones, pimentones, papas, ajo, mozzarella, queso crema con cebollin.

POULET ET AVOCAT.....\$170

Pechuga de pollo, aguacate, rúgula, queso crema con cebollin, jitomate

FLOR DE CALABAZA.....\$210

Crepa rellena de Guisado de Flor de calabaza con un toque de epazote, queso y bañada de salsa de Chile poblano.



**CRÊPE
CHÈVRE**



**CRÊPE
CREVETTES**



ESPECIALIDADES

ENTRECÔTE

\$480

Jugoso corte de res de 350g cocido a la sartén con mantequilla, bañado a tu elección con salsa de blue cheese o salsa pimienta. Acompañado de papas a la francesa y ensalada de lechuga con almendras

BOEUF BOURGUIGNON \$310

Trozos de res cocinados a fuego lento por 4 horas, impregnados con el sabor intenso del vino tinto y especias. Acompañado de un suave puré de papas tradicional.

PESCADO MEUNIÈRE \$240

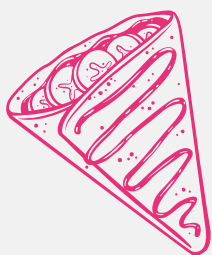
Filete de pescado con salsa de alcaparras y finas hierbas. Acompañado de arroz con azafrán.

SARTÉN DE QUESO \$400 BRIE AL HORNO

Queso brie fundido con papas rústicas al ajo, jitomates cherry y pan tostado. Ideal para compartir.



ENTRECÔTE



CRÊPES DULCES

Acompañadas de crema chantilly

EXTRAS:

- \$40 FRESA O FRUTOS ROJOS
- \$20 PLATANO
- \$40 HELADO DE VAINILLA
- \$40 NUECES DE PECANA
- \$40 QUESO FILADELPHIA

CHOCO AVELLANA.....\$110

CHOCOLATE AMARGO.....\$110

CAJETA.....\$110

MERMELADA CASERA DE FRESA..... \$130

DE LA CASA

CHOCOLAT & ORANGE..... \$135

Crepa rellena de chocolate amargo y suprema de naranja.

CRÊPE TATIN..... \$140

Rellena de manzana confitada con canela y caramelo.

CRÊPE SUZETTE.....\$170

Tres piezas bañadas en salsa de naranja flameada con Cointreau. Acompañada de relish de naranja.

AZÚCAR Y LIMÓN.....\$100

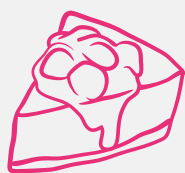
La francesa más tradicional.



CRÊPE
CHOCOLATE
CON FRUTA



CRÊPE
TATIN



POSTRES



PAN FRANCÉS.....\$190

Pan mojado tostado a la mantequilla con canela, acompañado de crema chantilly y helado de vainilla.

CHEESE CAKE DE FRUTOS ROJOS.....\$160

Acompañado de crema chantilly.

CRÈME BRÛLÉE.....\$110

Crema a la vainilla con costra caramelizada.

BROWNIE DE CHOCOLATE Y HELADO.....\$190

Acompañado de nueces, helado de vainilla

HELADO FRANCES.....\$190

Helado de vainilla, compota de frutos rojos y 1 macarron (sabor a elegir).

PROFITEROLES.....\$190

Masa choux rellena de helado de vainilla cubierto de salsa caliente de chocolate y crema chantilly.

BEBIDAS

BEBIDAS FRIAS

420ml

JUGO DE NARANJA	\$75
Naranja natural	
FULL BERRIES	\$90
Fresa, frambuesa, zarzamora.	
JUGO VERDE	\$75
Espinaca, pepino, zanahoria, naranja.	
MANGO COCO	\$75
Mango, piña, leche de coco.	
TROPICAL	\$75
Maracuyá, menta, piña.	
COUP DE BOOST	\$75
Kiwi, naranja, zanahoria.	
LIMONADA	\$50
Con ingredientes naturales	
LIMONADA MENTA Y JENJIBRE	\$70
Con ingredientes naturales	
ROSE LIMONADE	\$70
Con frutos rojos.	
NARANJADA	\$60
Con ingredientes naturales	
BERRY GREEN TEA	\$70
Con base de agua mineral.	
VARIEDAD DE TÉS	\$50

CAFÉ FRIO

420ml

AFFOGATO	\$130
Expresso con helado de vainilla y chantilly.	
ICED LATTE CAMELO	\$90
Latte sabor caramelo acompañado de chantilly.	
CINNAMON COCO LATTE	\$100
Café con toque de canela y coco.	
ICED AMERICANO	\$75
El clásico	

FRAPPÉS

420ml

FRAPPÉ DE PISTACHE	\$130
Acompañado de crema chantilly y tropezos de pistache	
FRAPPÉ DE CHOCOLATE	\$120
Acompañado de crema chantilly	
FRAPPÉ TROPICAL	\$110
A base de agua, con papaya y guayaba rosa.	

BEBIDAS CALIENTES

300ml

420ml

ESPRESSO	\$50	
ESPRESSO DOBLE	\$70	
ESPRESSO DOBLE CORTADO	\$75	
AMERICANO	\$50	\$70
CAPUCCINO	\$60	\$75
MOKACCINO	\$95	\$125
LATTE	\$60	\$75
LATTE DE SABORES	\$70	\$85
Baileys, Caramelo, Amareto, Rompope, Cajeta.		
CHOCOLATE CHAUD	\$80	\$105
Nuestro chocolate tradicional		
CHOCOLATE CHAUD MALVAVISCOS	\$90	\$115
Nuestro chocolate tradicional		
CHOCOLATE CHAUD CHANTILLY	\$90	\$115
Nuestro chocolate tradicional		
MATCHA LATTE		\$75
CHAI LATTE		\$75
CINNAMON COCO LATTE		\$95
Café con toque de canela y coco.		
IRISH COFFE		\$180
Con whisky y crema chantilly		
VARIEDAD DE TÉS		\$50
TIZANAS		\$50
MULLED WINE		\$170
Lo mejor del vino caliente tradicional con el toque Delice.		

EMBOTELLADOS

REFRESCOS	\$45
Agua Mineral ciel, Coca-cola, Coca-Cola Light o sin azúcar, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Fresca, Agua tónica, mundet.	
ALMAQUIETA	\$90
Bebida refrescante de jengibre sin alcohol. Alta en probióticos.	

COCTELERIA

MIMOSAS \$140

Jugo de naranja, cascara de naranja y espumante

ROSSINI \$150

Pulpa de fresas y vino blanco espumoso.

RAMAZZOTTI SPRITZ \$170

Amaro Ramazzotti, espumante, rodaja de naranja

APEROL SPRITZ \$170

Licor de naranja, espumante, frutos rojos.

GIN TONIC \$170

Agua tónica, gin, limón o pepino.

CARAJILLO \$170

Espresso con Licor 43, servido con hielo.

MARTINI BERRY \$170

Licor de mora, Martini, twist de limón y frutos rojos.

BRANDY DAISY \$190

Cognac, limón, granadina, frutos.

BAILEYS IRISH COFFEE \$170

Café, crema de Whisky, jarabe de vainilla

KIR ROYAL \$175

Licor de mora y vino espumoso.





VINOS

ROSADOS

	copa	botella
ROSE DE ANJOU	\$170	\$950
KYLYE MiNOGE	\$299	\$1,078
WHISPERiNG ANGEL	\$339	\$1,900

TiNTOS

KARKÚ MALBEK	\$140	\$500
Chileno		
KARKÚ CABERNET SAUViGNON	\$140	\$500
Chileno		
CH ROUSSEAU BORDEAUX	\$110	\$602
Frances		
LA VILLE PAVILLON BORDEAUX	\$155	\$863
Frances		
CABERNET SAUVIGNON MAISON	\$160	\$865
Frances		
LONG CHAMPS BORDEAUX	\$140	\$826
Frances		
COTEAUX BOURGUIGNONS ALBERT BICHOT	\$250	\$1397
Frances		

BON APPÉTIT...

“El pan, como canto de la tierra, nos reúne en su milagro cotidiano”
-Pablo Neruda-

“La cocina es la alquimia de la felicidad”
-Camilo José Cela-

“El café es el bálsamo de los corazones y de los espíritus.”
-Ramón Gómez de la Serna-

“El vino siempre poesía en los corazones”
-Rubén Darío-



El primer Croq'Délice abrió sus puertas en Chile en 2016, de la mano del chef francés Damien Ducroq, originario de París.

Nuestra especialidad son los croques preparados con un pan casero único y las más finas crepas gourmet.

En Croq'Delice, el café inspira la conversación y el vino se convierte en motivo de celebración.

Un lugar donde los clásicos de Francia se disfrutan desde el desayuno hasta la cena, en un espacio que combina lo acogedor de una cafetería con el encanto de un restaurant. Es un restaurant y una cafetería abierto desde el desayuno hasta la cena.

Croq'Delice es mucha más que una mesa servida: es un encuentro en torno al sabor.



CROQ'DELICE



SIGUENOS... Y DESAYUNA GRATIS

1. Registra tu visita subiendo 1 historia a tus redes y etiquétanos
2. Cuando cumplas 4 visitas recibes una bebida gratis
3. Cuando llegues a las 8 visitas te regalamos un croque o crepa y una bebida



@croqdelicemex

EVENTOS ESPECIALES

-Cotiza tu evento-

Despedidas de soltera, baby shower, cumpleaños, festejos de fin de año y más.



55 4728 4018

