



# **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"**





# 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  
arugula y queso crema con cebollín fino

**CROISSANT ROYAL.....\$190**

Relleno de bacon, huevo estrellado, queso mozzarella  
arugula 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.





**CROQUE  
MADAME**



**CROQUE DE  
SALMÓN**



# **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**

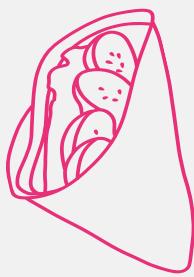
Salmón gravlax (curado), jitomate, arugula, queso crema con cebollín, pepino.

## **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.



# CRÊPES SALADOS

*Elaboradas con harina integral*

**CHÈVRE**.....\$215

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

**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, berenjena 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 cebollín.

**CREVETTES**.....\$220

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

**POULET ET AVOCAT**.....\$170

Pechuga de pollo, aguacate, rúcula, queso crema con cebollín, 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.





# 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

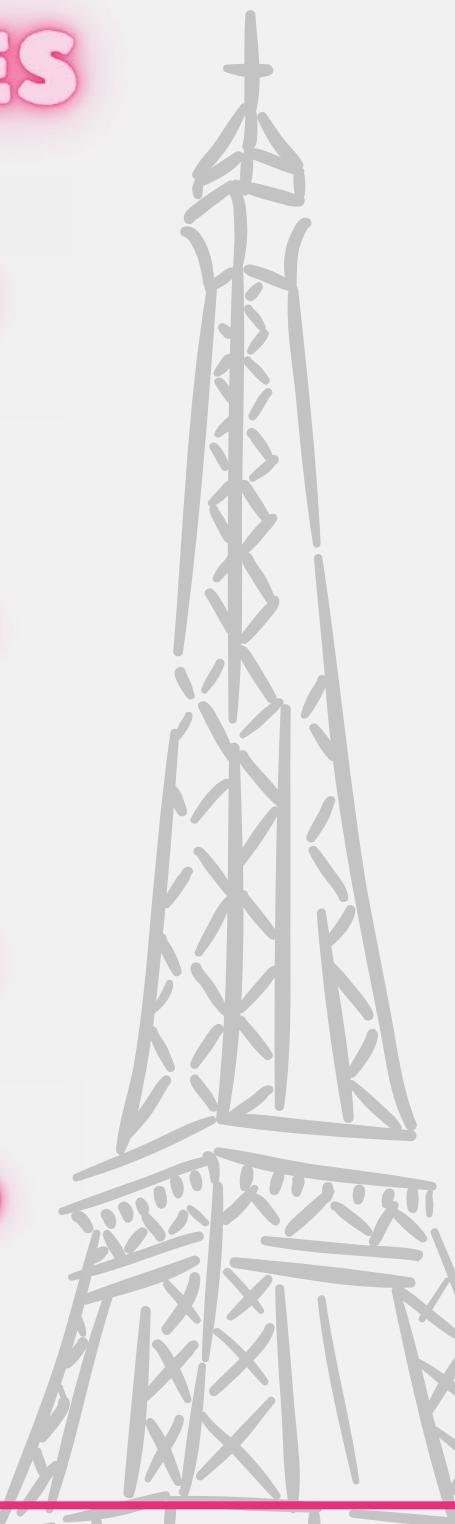
**\$240**

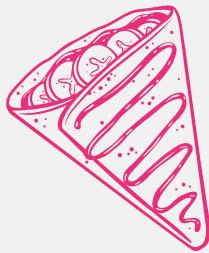
Filete de pescado con salsa de alcaparras y finas hierbas. Acompañado de arroz con azafrán.

## SARTÉN DE QUESO BRIE AL HORNO

**\$400**

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





# 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**

Crepá 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.





# 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 FRÍAS

420ml

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

## CAFÉ FRÍO

420ml

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

## FRAPPÉS

420ml

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

## BEBIDAS CALIENTES

300ml 420ml

<b>ESPRESSO</b>	\$50
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	\$70
<b>ESPRESSO DOBLE CORTADO</b>	\$75
<b>AMERICANO</b>	\$50 \$70
<b>CAPUCCINO</b>	\$60 \$75
<b>MOKACCINO</b>	\$95 \$125
<b>LATTE</b>	\$60 \$75
<b>LATTE DE SABORES</b>	\$70 \$85
Baileys, Caramelo, Amareto, Rompope, Cajeta.	
<b>CHOCOLATE CHAUD</b>	\$80 \$105
Nuestro chocolate tradicional	
<b>CHOCOLATE CHAUD MALVAVISCOS</b>	\$90 \$115
Nuestro chocolate tradicional	
<b>CHOCOLATE CHAUD CHANTILLY</b>	\$90 \$115
Nuestro chocolate tradicional	
<b>MATCHA LATTE</b>	\$75
<b>CHAI LATTE</b>	\$75
<b>CINNAMON COCO LATTE</b>	\$95
Café con toque de canela y coco.	
<b>IRISH COFFEE</b>	\$180
Con whisky y crema chantilly	
<b>VARIEDAD DE TÉS</b>	\$50
<b>TIZANAS</b>	\$50

## MULLED WINE

\$170

Lo mejor del vino caliente tradicional con el toque Delice.

## EMBOTELLADOS

<b>REFRESCOS</b>	\$45
Agua Mineral ciel, Coca- cola, Coca-Cola Light o sin azúcar, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Fresca, Agua tónica, mundet.	
<b>ALMAQUIETA</b>	\$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

Llicor 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 BOURDEAUX**      \$155      \$863

Frances

**CABERNET SAUVIGNON MAISON**      \$160      \$865

Frances

**LONG CHAMPS BOURDEAUX**      \$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'Delice 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 restaurante. Es un restaurante 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