



## L'ART D'HIER, LA CUISINE DE DEMAIN

Les premiers immigrants français, qui sont arrivés au Pérou pendant les années 1700–1725, ont apporté à la gastronomie de nouveaux ingrédients, des sauces, des techniques culinaires comme blanchir les aliments, gratiner, le glaçage, le bain marie.

La haute cuisine est l'un des aspects les plus représentatifs de l'identité française et péruvienne, et ce sont les cuisiniers passionnés de gastronomie qui complètent leur création par leur tradition millénaire et qui font de la cuisine un art.

Les meilleures fusions du monde réunies dans un seul endroit.



## EL ARTE DE AYER, COCINANDO EL MAÑANA

Los Artesanos: grandes hombres y mujeres que dejaron un legado con sus manos.

Comenzaron a llegarlos primeros inmigrantes franceses al Perú entre los años 1700 – 1725 trayendo aportes en el comercio y la gastronomía a través de técnicas culinarias (blanqueado, gratinar, glasear, baño maría usada hasta hoy) e ingredientes nuevos y sabrosas salsas.

El arte del buen comer es uno de los signos representativos de la identidad francesa y peruana, y son los pequeños artesanos culinarios que, enriqueciendo su tradición milenaria a través de los años, los que han hecho posible eso.

Es por esta razón que dedicamos este espacio para honrar a los grandes artesanos franceses y peruanos quienes han hecho posible que ambas cocinas sean consideradas entre las más reconocidas del mundo. Los mejores del mundo reunidos en un solo lugar.

DESAYUNOS servidos de 7:30 am a 11 am

## DESAYUNOS COMPLETOS

Acompañados con un jugo natural de naranja y una bebida caliente (Café americano o Infusión natural).

### AMERICANO / 26.90

Huevos fritos, revueltos o pasados, con tocino y tostadas

### EIFFEL / 26.90

Huevos revueltos con 3 complementos: champiñones, zuquini, jamón, queso, cebolla blanca, espinaca, tocino, tomate) y tostadas

### LES ARTISANS / 3.90

Lomito al Jugo con nuestro pan Baguette

### LEGERE / 26.90

Bowl de frutas de estación con yogurt griego, miel de abejas y granola

## SANDWICHES

Delicias en croissant salados.

### CROISSANT CON HUEVOS / 16.90

Con huevos revueltos y un ingrediente a elegir: espinaca, queso, jamón, tocino o champiñones

### CROISSANT CON POLLO / 16.90

Con pechuga de pollo deshilachada con mayonesa artesanal. Elegir:

\*Con pecanas y apio

\*Con durazno

### CROISSANT MIXTO / 16.90

Acompañado de jamón inglés y queso Edam.

## LOS MOLDES TOSTADOS

### CROQUE MONSIEUR / 28.90

Rebanadas de pan de molde con jamón, queso gruyere, horneado con salsa bechamel y queso

### CROQUE MADAME / 28.90

Rebanadas de pan de molde con jamón, queso gruyere, horneado con salsa bechamel, queso y huevo frito montado

### TOAST A L'AVOCATE (tostón) / 23.90

Tostada de pan de centeno acompañado de palta, tomate y semillas variadas, con una base de queso crema saborizada y aceite oliva, con germinados

### OMELETTES / 20.90

Con vegetales (elegir 3 ingredientes: champiñones, zuquini, jamón, queso, cebolla blanca, espinaca, tocino, tomate). Servido con tostadas.

### MIXTO CLÁSICO / 14.90

Jamón inglés queso Edam en pan miga blanco o en pan integral.



## LOS CARNIVOROS

### **CHEESEBURGER estilo peruano / 26.90**

Hamburguesa artesanal acompañada de salchicha huachana, queso, tomate, lechuga y mayonesa en pan brioche, acompañado de papas fritas con aji de la casa

### **CHEESEBURGUER estilo francés / 29.90**

Hamburguesa artesanal con queso gruyere, tomate confitado, cebolla caramelizada, lechuga y mayonesa en pan brioche, acompañado de papas fritas con una salsa blanca a los 3 quesos

### **FOCACCIA OSOBUCO /28.90**

Relleno de Osobuco acompañado de cebolla a la chalaca en pan focaccia

### **FOCACCIA CAPRESE / 25.90**

Relleno de mozzarella, tomate, pesto de albahaca y aceite de oliva en pan focaccia



## PASTELERÍA SALADA

### **QUICHE LORRAINE / 13.90**

Tarta rellena de quesos y tocino al mejor estilo francés

### **QUICHE DE PORO / 13.90**

Tarta rellena de poro y queso

### **EMPANADA / 9.90**

De Carne o Pollo

## ENSALADAS

### ENSALADA NICOISE / 27.90

(Ensalada francesa de atún)

Mix de lechugas, germinados, pimientos, vainitas, tomate, huevo duro, alcaparras, cebollas, aceitunas negras, pepino kiuri acompañado de una vinagreta de albaca

### PARISIENNE / 25.90

Variedad de mix de lechugas, jamon, queso gruyere y champignones, servido con tiras de pollo al grill

### QUINUA / 23.90

Tomate, choclo, habas, cebolla, queso fresco, huevo al vapor, guarnición de germinados y palta

## PIQUEOS

### DUO PARFAIT - DUO PERFECTO / 35.90

Un delicioso compartir con tomates caramelizados y queso de cabra con tostones de pan de masa madre

### PAIN AU FROMAGE - PAN DE QUESO / 45.90

Un delicioso pan masa madre olivado con especias y relleno con queso mozzarella y gruyere

### TABLA DE QUESOS / 100.00

Para 2 personas: Incluye una bebida fría o caliente y una copa de Vino.

Variedad de quesos de la casa.

2 Mousse de queso crema con frutos secos y finas hierbas.

Guarnición de charcutería salame y jamones.

Guarnición de aceitunas olivadas, miel o mermelada, frutos secos y frutos frescos.

Tostadas y panecillos de la casa.

### TEQUEÑOS x 6 / 18.90

Rellenos con queso y jamón



## PLATOS A LA CARTA

### CORDON BLUE / 35.90

Delicioso escalope de pollo relleno de queso gruyere y jamón, acompañado de una salsa blanca con hierbas aromáticas y verduras salteadas (Zuquini, berenjena, pimientos)

### BOEUF BOURGUIGNON / 39.90

Preparada con carne de res estofada al vino a cocción lenta, con ajo, cebolla y hierbas aromáticas, acompañada de pure de la casa

### LOMO SALTADO / 42.90

Saltado de lomo fino con cebollas, tomates y ají, servido con papas fritas y arroz

### AJI DE GALLINA / 35.90

Cremoso guiso de pollo con ají amarillo, con crema de leche y queso parmesano servido con papa sancochada, arroz, huevo duro, aceituna y pecanas

## KIDS MENU

### HAMBURGUESA / 19.90

Con papas fritas y arroz

### SALCHIPAPA / 18.90

### MILANESITA CON PAPAS / 19.90

(Arroz opcional)

Servido con una bebida chicha o limonada



## POSTRES

### CRÊPE / 19.50

Pañuelos de crepes con elección de miel, salsa fudge o salsa de manjar blanco. Decoradas con fruta de estación y crema chantilly

### CRÊPE SUZETTE / 24.90

Pañuelos de crepes en su salsa clásica a base de naranja, mantequilla y licor flameado

### TOSTADAS A LA FRANCESA / 28.50

3 tostadas a la francesa acompañadas de miel y mantequilla. Decoradas con fruta de estación.

### PORCIÓN DE TARTA DE LIMÓN / 12.90

El clásico de la casa

### PORCIÓN DE TARTA DE MANZANA / 12.90

Pie relleno de manzanas salteadas

### ARROZ CON LECHE / 11.90

Nuestro tradicional y delicioso postre peruano



## BEBIDAS CALIENTES

**AMERICANO / 6.00**  
**ESPRESSO / 6.00**  
**DOBLE ESPRESSO / 8.50**  
**CAPPUCCINO / 8.00**  
**CAFÉ AUT LAIT / 8.50**  
**MOCACCINO / 10.50**  
**CHOCOLA T CHAUD / 10.50**

Cambio con leche:

**ALMENDRAS O LECHE  
DE COCO / + 2.50**

## INFUSIONES

Calientes o frías, todos servidos en jarritas

**DE LA CASA / 8.00**  
Hierba luisa, menta, manzanilla (Infusión  
de la casa a base de hierbas frescas)

**SUNNY PASSION / 12.00**  
Té verde, peras, durazno y rosas  
(INFUSIONES DE LA 5ta. ESENCIA)

**GRANDMAS  
GARDEN / 12.00**  
Saucu, manzana, fresa, mora y frambuesa  
(INFUSIONES DE LA 5ta. ESENCIA)

## LICORES

**COPA DE VINO / 13.90**  
Tinto, Blanco o Rose

**BOTELLA DE CERVEZA  
NACIONAL / 15**  
**IMPORTADA / 18**

**TINTO  
DE VERANO / 19.90**

**BLANCO  
DE VERANO / 19.90**



## JUGOS

**JUGOS  
CLÁSICOS / 9.90**  
Naranja, Piña, papaya o surtido

**JUGOS  
ESPECIALES / 12.90**  
Fresa con leche, lúcuma con leche

**JUGOS  
EXÓTICOS / 13.90**  
Mango o chirimoya, piña con maracuyá

**BEBIDAS DE LA CASA  
SWEET CECILIA / 12.90**  
Infusion de hierba luisa, naranja  
y maracuyá

**FRUITS FRAIS / 14.90**  
Piña Golden, naranja, menta, pepino kiuri y  
crema de coco

## REFRESCOS

**CHICHA MORADA  
VASO / 8.00**  
**JARRA / 18.00**

**LIMONADA / 8.00**

**FROZEN  
CLÁSICO / 12.90**  
Chicha morada, maracuyá, limón, naranja

**FROZEN  
ESPECIALES / 14.00**  
Con leche Fresa, lúcuma, mango

**AGUAS / 7.00**