

EL SABOR DE FRANCIA... HASTA TU CASA

Todos los días de 8:00 am a 7:00 pm
Playa Now tel: (984) 147 9848
Pierre tel: (984) 873 1315



Desayunos

(8 a 12 hrs)



- Ensalada de frutas con yogurt natural y granola \$80
- 1/2 copa de frutos rojos con yogurth griego, granola y miel \$60
- Pain perdu (Pan brioche a la francesa con frutos rojos) \$90
- Hot cakes (1 natural, 1 con chispas de chocolate y 1 con plátano) \$80
- Omelette o huevos al gusto con jamón, tocno o queso \$85
- Croissant de huevo revuelto con jamón y gratinado \$85
- Chilaquiles verdes o rojos \$85
- Con huevo \$95
- Con pollo \$110

Crepas



Saladas

(Bañadas con salsa de 3 quesos)

- Jamón y queso manchego \$90
- Pollo almendrado \$95
- Champiñones \$90

Dulces

- Nutella o zarzamora con queso crema \$75



Croissants gourmet

Elaborados 100% con mantequilla francesa

- Abierto con mantequilla y mermelada \$45
- Abierto con nutella \$50
- Preparado con jamón y queso manchego \$100
- Preparado con prosciutto y queso de cabra \$115



Pâtisserie

(Repostería)

- Macarons de 10 sabores diferentes (costo por pieza) \$20
- Tarta de limón o uvas con chocolate blanco \$65
- Tarta de frambuesa \$70
- Pastel de chocolate con frambuesas \$70
- Pastel de coco con queso mascarpone \$75

Ensaladas



- Promenade: Palmito, nuez caramelizada, arándanos, lechuga, mango, tomate cherry, vinagreta de chiles y croutones \$85
- Versailles: Pollo marinado, lechuga, queso de cabra, arándanos nuez y manzana \$105
- Niçoise: Atún fresco sellado, lechuga, huevo cocido, espinaca, zanahoria, ejotes \$105

Viennoiseries

(Bollería francesa)



- Croissant natural \$28
- Croissant con almendras o con queso crema \$30
- Escargot \$30
- Pan de chocolate \$30
- Concha Blanca \$20
- Concha con chispas de chocolate \$25

Sándwiches

- Croque Monsieur: ¡El clásico francés gratinado! \$90
- Mexicano: Jamón de pierna, queso panela, aguacate \$90
- Club Sándwich Pierre: Pollo agridulce, jamón de pierna, tocino, queso) \$110



Baguettes

- Poulet: Pollo almendrado y mostaza dijon \$85
- San Rafael: Jamón y queso crema \$85
- Pierre: Prosciutto y queso de cabra \$95
- Montmartre: Roast beef y queso manchego \$115

Quiches

Tarta salada francesa acompañada de ensalada de la casa



- Con espinacas y champiñones \$85
- Con queso de cabra y tomates deshidratados \$90

Les Boissons

(Bebidas calientes)



Cafés

- Espresso \$30
- Macchiato \$33
- Americano \$30
- Capuccino \$42
- Latte \$42
- Mokaccino \$47
- Vainiccino \$47
- Chai \$55
- Chocolate \$55

Tés y Tisanas

- Tés \$35
- Blanco, verde, earl grey, menta y manzanilla
- Tisanas \$45
- Fresa-kiwi, cítricos, manzana- canela, moras, mango-durazno y maracuyá



Algo Más

- Refrescos \$30
- Botella de agua natural \$25
- Naranja o limonada \$36
- Jugo de naranja \$42

THE TASTE OF FRANCE... TO YOUR HOME

Every day from 8:00 am to 7:00 pm
Playa Now: (984) 147 9848
Pierre: (984) 873 1315



Breakfast (8 to 12 hrs)



- Fruit Salad with natural yogurt and granola \$80
- 1/2 cup of berries with Greek yogurt, granola and honey \$60
- Pain Perdu (French brioche bread with berries) \$90
- Pancakes (1 natural, 1 with chocolate chips and 1 with banana) \$80
- Omelette or eggs prepared to your taste with ham, bacon or cheese \$85
- Croissant with scrambled eggs with ham and cheese gratin \$85
- Green or Red Chilaquiles \$85
- With egg \$95
- With chicken \$110

Crepes



- Salty**
(Bathed with a 3 cheese sauce)
- Turkey ham and Manchego cheese \$90
 - Almond Chicken \$95
 - Mushrooms \$90
- Sweet**
- Nutella or blackberry with cream cheese \$75



Gourmet Croissants

Elaborated with French butter

- Open with butter and jam \$45
- Open with nutella \$50
- Prepared with turkey ham and Manchego cheese \$100
- Prepared with prosciutto and goat cheese \$115



Pâtisserie (Desserts)

- Macarons (10 different flavors) (cost per piece) \$20
- Lemon tart or grapes tart with white chocolate \$65
- Raspberry tart \$70
- Chocolate cake with raspberries inside \$70
- Coconut cake with mascarpone cheese \$75

Salads



- Promenade: Palm hearts, caramelized walnuts, blueberries, lettuce, mango, cherry tomatoes, pepper vinaigrette and croutons \$85
- Versailles: Marinated chicken, lettuce, goat cheese, cranberries walnuts and apple \$105
- Niçoise: Sealed fresh tuna, lettuce, cooked egg, spinach, carrot, green beans \$105

Sandwiches

- Croque Monsieur: The classic French sandwich with a cheese gratin! \$90
- Mexican: Ham, Panela cheese, Avocado \$90
- Club Sandwich Pierre: Sweet and Sour Chicken, ham, bacon, cheese \$110



Baguettes

- Poulet: Almond chicken and Dijon mustard \$85
- San Rafael: Turkey ham and cream cheese \$85
- Pierre: Prosciutto and goat cheese \$95
- Montmartre: Roast beef and Manchego cheese \$115

Quiches

French savoury tart served with salad



- With spinach and mushrooms \$85
- With sundried tomatoes and goat cheese \$90

Viennoiseries (French bread)



- Croissant \$28
- Croissant with almonds or cream cheese \$30
- Escargot \$30
- Pain au chocolat \$30
- White bomb \$20
- White bomb with chocolate chips \$25

Les Boissons (Hot beverages)



Coffe

- Espresso \$30
- Macchiato \$33
- American \$30
- Capuccino \$42
- Latte \$42
- Mokaccino \$47
- Vainiccino \$47
- Chai \$55
- Chocolate \$55

Tea & Tisanes

- Tea \$35
- White, green, earl gray, mint and camomile
- Tisanes \$45
- Strawberry-kiwi, citrus, apple-cinnamon, blackberry, mango-peach and passion fruit



Something more

- Soft drink \$30
- Water bottle \$25
- Orangeade or lemonade \$36
- Natural orange juice \$42