SUMÁRIO

Menú salado 3

Crêpes, Helados y Copas de Helados 4

Postres de La Pâtisserie de ma Fille 5

Vinos y Champagne 8-9

Aperitivos - Cervezas 10

Cócteles 11

Gins & Tonics 12

Alcoholes 12-13

Cócteles sin alcohol - Sodas - Zumos de Fruta 14

Bebidas Calientes - Bebidas Heladas 15

Tés - Infusiones 16-17

BRUNCH

A partir de las 08:00 horas

Bebida caliente

Zumo de fruta fresca

Bollería

Tostadas con pan Tradición,
mantequilla y mermelada

Avocado toast o Huevo Bénédicte

Granola con fruta fresca

32 €

MENU INFANTIL

Hasta 9 Años

Agua con sirope

Pescado y Patatas Fritas
Pasta Coquillettes con Jamón
Niño Croque Monsieur

Helado
Crêpe con azúcar

14 €

SERVICIO CONTINUO
A partir de las 12:00 horas

Para Compartir

- Guacamole y nachos ..... 12 €
- Caviar de berenjena al estilo libanés ..... 11 €
- Gyozas de pollo para 6 / para 12 ..... 9 € / 17 €
- Huevos Mimosa al estilo de Burdeos ..... 10 €
- Huevos Benedictinos *panceta ahumada o salmón ahumada* ..... 14 €
- Huevo escalfado con crema de champiñones y panceta Ospital ..... 15 €
- Sopa de cebolla francesa ..... 10 €
- Plato de salmón ahumado, blinis ..... 17 €
- Tapas de gambas, ajo, perejil, aceite de oliva ..... 15 €
- Croque-Monsieur versión Tapas ..... 15 €
- Tostada de queso de cabra caliente, miel y almendras ..... 14 €
- Plato de jamón serrano 24 meses ..... 12 €

Ensaladas, Tostadas y Croques

- Ensalada César pollo, panceta de cerdo, parmesano y crotones ..... 19 €
- Ensalada de gambas thaï, manís, algas wakame y lemongrass ..... 19 €
- Ensalada de queso de cabra (templada), miel, pera, magret de pato ahumado y nueces ..... 19 €
- Avocado toast, salmón ahumado y huevo escalfado ..... 20 €
- Croque-Monsieur, ensalada verde ..... 18 €
- Croque-Madame, ensalada verde ..... 20 €

Platos

- Corte de carne del día con salsa de pimienta y puré de patatas ..... 25 €
- Tartar de ternera crudo ó sellado, patatas grenailles ..... 21 €
- Carrillera de ternera estofada a fuego lento y desmenuzada, con puré de patatas y foie gras ..... 28 €
- Suprema de pollo con trufa, ñoquis con parmesano ..... 26 €
- Ceviche de dorada, maíz asado, leche de coco, lima ..... 25 €
- Filete de lubina, verduras pequeñas y emulsión de mejillones ..... 26 €
- Coquillettes de jamón y queso Beaufort ..... 19 €
- Curry de verduras con leche de coco y hierba limón, acompañado de arroz basmati ..... 19 €
- Sugerencia de pescado ..... 28 €
- Sugerencia de carne ..... 28 €

SERVICIO CONTINUO
A partir de las 12:00 horas

Crêpes

Azúcar ..... 4 €
Mantequilla y azúcar ..... 5 €
Azúcar y limón ..... 5 €
Chocolate ..... 5 €
Mermelada *(Albaricoque o fresa)* ..... 5 €
Miel ..... 5 €
Caramelo y mantequilla salada ..... 5 €
Nutella ..... 6 €
Crêpe Surfeur *(Nutella - Helado de Vainilla - Chantilly)* ..... 9 €
Crêpe Chocolate y Plátano *(Helado de Vainilla - Chantilly)* ..... 9 €

Suplemento Chantilly ..... 2 €

Helados y Sorbetes

2 bolas ..... 5 €
3 bolas ..... 7 €

Vainilla, Chocolate, Café, Caramelo Salado, Ron con Pasas, Stracciatella
Limón, Mango, Fresa

Suplemento Chantilly ..... 2 €

Copas de Helados

Dame Blanche
(Helado de Vainilla - Chocolate - Chantilly) ..... 10 €
Sundae
(Helado de Caramelo y Vainilla - Crema de caramelo - Chantilly) ..... 10 €
Banana Split
(Plátano - Helado de Chocolate, Fresa y Vainilla - Chocolate - Chantilly) ..... 10 €
Café Liégeois
(Helado de Café y Vainilla - Espresso - Chantilly) ..... 10 €
Chocolat Liégeois
(Helado de Chocolate y Vainilla - Chocolate - Chantilly) ..... 10 €

IVA Incluido - Servicio incluido

Postres de la Pâtisserie de ma Fille

Sugerencia de postre de la Pâtisserie de ma Fille ..... 12 €

Paris-Pyla ..... 10 €

Tarta de Limón con Merengue ..... 10 €

Tarta de Manzana ..... 10 €

Tarta de Chocolate ..... 10 €

Entremet de Vainilla y Pasas al Ron ..... 10 €

Babá al Ron ..... 10 €

Eclair de Chocolate ..... 10 €

Saint-Honoré de vainilla y caramelo ..... 10 €

Pavlova de temporada ..... 10 €

Pastel Royal de Chocolate y Haba Tonka ..... 10 €

Tarta de queso vasca ..... 10 €

Isla flotante de Vainilla y Haba Tonka ..... 10 €

Tarta Selva Negra ..... 10 €

CHAMPAGNES, VINOS
Y
BEBIDAS

CHAMPAGNES

		Copa 12cl	Vaso 15cl	Media botella 37.5cl	Botella 75cl
Drappier "Carte d'Or"	Brut	12€	14€	35€	80€
Roederer Collection	Brut				90€
Drappier "Rosé de Saignée"	Brut rosé				85€
Ruinart	Blanc de Blancs				160€

VINS BLANCS

			Copa 12cl	Media botella 37.5cl	Botella 75cl
BORDEAUX					
Entre-Deux-Mers	Château Bonnet	2025	6€	20€	30€
PESSAC-LÉOGNAN					
Dada de Rouillac		2023			39€
VALLÉE DE LA LOIRE					
Sancerre	Domaine Dezat	2025	7€	20€	35€
BOURGOGNE					
Petit-Chablis	Domaine Bardet et Fils	2025	7€		35€
SUD-OUEST					
Vin de France, Villa "Chambre d'Amour"		2025	6€		32€

IVA Incluido - Servicio incluido

VINS ROSÉS

			Copa 12cl	Media botella 37.5cl	Botella 75cl
CÔTES DE PROVENCE					
Odyssée		2025	6€	18€	30€
Minuty "Prestige"		2025			42€

VINS ROUGES

			Copa 12cl	Media botella 37.5cl	Botella 75cl
BORDEAUX					
Château Croix-Mouton		2019	6€		30€
PESSAC-LÉOGNAN					
Dada de Rouillac		2020	8€	22€	40€
BOURGOGNE					
Bourgogne "Pinot Noir"	Domaine René Bouvier	2022	9€		50€
BEAUJOLAIS					
Morgon, Jean-Paul Brun		2023			35€
VALLÉE-DU-RHÔNE					
Côtes du Rhône	Mas de Saint Croix	2022			35€

SPRITZ

	(20 cl)
Spritz *(Apérol - Prosecco - Perrier)*	12 €
Spritz Ha(a)ïtza *(Lillet Rosé - Prosecco - Schweppes Agrumes)*	12 €
Spritz Saint-Germain *(Licor Saint-Germain - Prosecco - Perrier)*	12 €
Spritz Campari *(Campari - Prosecco - Perrier)*	12 €

APERITIVOS

Américano, Envejecido en nuestras propias barricas de roble, *12 cl*	10 €
Négroni, Envejecido en nuestras propias barricas de roble, *9 cl*	12 €
Ricard, Pastis 51, Cristal, *4 cl*	5 €
Martini *(Tinto o Blanco), 6 cl*	6 €
Suze, *6 cl*	6 €
Porto Rouge Adriano Reserva, *6 cl*	6 €
Lillet *(Tinto, Blanco o Rosado), 6 cl*	6 €
Kir Vino Blanco *(Grosella Negra, Mora, Melocotón o Frambuesa), 12 cl*	6 €
Kir Royal *(Grosella Negra, Mora, Melocotón o Frambuesa), 12 cl*	12 €
Campari, *6 cl*	6 €
Garibaldi *(Campar - Zumo de Naranja)*	9 €
Suplemento Tonic Fever Tree	3 €

CERVEZAS

	(25 cl)	(50 cl)
Pelforth Blonde	4.50 €	8 €
Affligem Blonde	5 €	9 €
Gallia Blanche	5 €	9 €
Panaché, Monaco	4.50 €	8 €
Picon Bière	5 €	9 €

BOTELLAS DE CERVEZA

	(33 cl)
Brasserie Effet Papillon IPA Blonde, Bordeaux	8 €
Corona, México	8 €
Heineken 0.0 Sans Alcool, Hollanda	7 €
Cidre Sassy Rosado	7 €

IVA Incluido - Servicio incluido

CÓCTELES CLÁSICOS

Mojito
(Ron Bacardi Carta Oro - Menta Fresca - Lima - Azúcar Morena - Perrier) 12 €

Maï-Taï
(Ron Sailor Jerry - Ron Clément - Cointreau - Lima - Jarabe de Almendras) 12 €

Bloody Mary
(Vodka Grey Goose - Limón - Zumo de Tomate) 12 €

Espresso Martini
(Vodka Grey Goose - Kahlúa - Espresso - Jarabe de Goma) 12 €

Moscow Mule
(Vodka Grey Goose - Lima - Ginger beer) 12 €

Margarita
(Tequila Patrón Silver - Cointreau - Lima) 12 €

Ti-Punch
(Ron Clément 40° - Lima - Azúcar Morena) 9 €

CÓCTELES (A!

Passion Pyla
(Gin Citadelle - Licor Saint-Germain - Maracuja - Limón - Jarabe de Goma) 13 €

Bisous du Bassin
(Tequila Patrón Silver - Chartreuse - Jugo de Arándanos - Puré de Fresas - Jugo de Limón - Jarabe de Tonka) 13 €

Exotique Tiki
(Ron Plantation Pineapple - Italicus - Melocotón - Lima - Jarabe de Vainilla) 13 €

CÓCTELES CHAMPAGNE

Mimosa *(Champagne Drappier Carte d'Or - Zumo de Naranja)* 13 €

Bellini *(Champagne Drappier Carte d'Or - Melocotón)* 13 €

Rossini *(Champagne Drappier Carte d'Or - Puré de Fresas)* 13 €

GINS & TONICS

(5cl)

Gin To de ma Fille, Francia *(Gin Citadelle - Romero - Tonic Fever Tree)*	14 €
Bombay Sapphire, Inglaterra *(Lima - Tonic Fever Tree)*	12 €
Hendrick's, Escocia *(Pepino - Tonic Fever Tree)*	14 €
Monkey 47 , Alemania *(Naranja - Tonic Fever Tree)*	18 €

VODKA - TEQUILA

(5cl)

Grey Goose, France	10 €
Silver Patrón	12 €

RONES

(5cl)

Sailor Jerry, Caribe *(Ron con especias)*	10 €
Diplomatico 12 ans, Venezuela	14 €
Zacapa 23, Guatemala	18 €
Zacapa XO, Guatemala	25 €

WHISKIES

(5cl)

J&B rare, Escocia *(Blend)*	9 €
Jameson, Irlanda *(Blend)*	10 €
Jack Daniel's, Estados-Unidos	12 €
Chivas 12 años, Escocia *(Blend)*	12 €
Glenffidich 12 años, Escocia *(Single Malt)*	12 €
Nikka from the Barrel, Japón *(Blend)*	15 €

Suplemento Soda 3 €

IVA Incluido - Servicio incluido

COGNACS - ARMAGNACS - CALVADOS (5cl)

Cognac Hennessy VS	12 €
Cognac Remy Martin VSOP	15 €
Armagnac Laubade VSOP	12 €
Armagnac Darroze 1990	25 €
Calvados Roger Groult 8 años	12 €

AGUARDIENTE (5cl)

Aguardiente de Ciruelas	12 €
Aguardiente Pera William	12 €

CREMAS Y LICORES (6cl)

Grosella Negra, Zarzamora, Frambuesa, Melocotón	8 €
Get 27, Menthe Pastille	9 €
Baileys, Cointreau	9 €
Limoncello, Amaretto	10 €
Chartreuse Verte	12 €
Italicus *(Licor Italiano a la Bergamota)*	10 €
Suplemento Soda	3 €

ALCOHOLES CALIENTES

Irish Coffee *(Whisky Jameson - Café - Chantilly)*	12 €
French Coffee *(Cognac Hennessy Vs - Café - Chantilly)*	12 €
Jamaïcan Coffee *(Ron Bacardi Cuatro Añejo - Café - Chantilly)*	12 €
Café Gascon *(Armagnac Laubade Vsop - Café - Chantilly)*	12 €
Diplomatico Coffee *(Ron Diplomatico - Café - Chantilly)*	15 €

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Détox Citronné *(Agua con gas infusionada con Jengibre - Limón - Lima Jarabe de Stevia con Matcha)* 9 €

Amour Fou *(Puré de Fresas - Zumo de arándano rojo - Cordial de bayas de Timur Limonade)* 9 €

ACC *(Piña - Zanahoria - Naranja - Lima)* 9 €

Jardin Vert *(Optimae Babylon - Manzana - Pepino - Limón - Albahaca)* 9 €

AGUAS - REFRESCOS

Limonade, Diabolo, *25 cl* 5 €

Perrier, *33 cl* 5 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, *33 cl* 5 €

Orangina, *25 cl* 5 €

Fuze Tea, *25 cl* 5 €

Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, *25 cl* 5 €

Ginger Beer, *20cl* 5 €

Agua Abatilles sin o con gas, *50 cl* 5.50 €

Agua Abatilles sin o con gas, *75 cl* 7 €

ZUMOS DE FRUTA

Pago, *20 cl (Naranja, Manzana, Piña, Albaricoque o Tomate)* 5 €

Zumos de Fruta Fresca *(Limón, Naranja o Pomelo)* 7 €

IVA Incluido - Servicio incluido

BEBIDAS CALIENTES

Espresso - Descafeinado Espresso	2.40 €
Cortado	2.50 €
Espresso Doble	4.50 €
Café con Leche	5 €
Cappuccino	5.50 €
Café Latte	6 €
Chaï Latte	7 €
Matcha Latte	7 €
Chocolate Caliente Casero	6 €
Café con Chantilly	7 €
Chocolate con Chantilly	8 €
Suplemento de leche de almendras o leche de avena	1 €

BEBIDAS HELADAS

Cafe frío	7 €
Cafe frío con leche	7 €
Cafe frío con leche y sirope de Avellanas / Vainilla	7 €
Latte de Matcha frío	7 €
Latte de Chaï frío	7 €
Ha(a)ïtza Tea	7 €

TÉS

L'Original®

Té Verde - Las fragancias yodadas del Atlántico y los bosques de Pyla ..... 6 €

MARIAGE FRÈRES®
Maison de Thé à Paris
depuis 1854

Tés negros ..... 6 €

Darjeeling Himalaya
Té negro tradicional de la India

Orange Pekoe Ceylan
Té negro tradicional de Sri Lanka

French Breakfast Tea
Una mezcla de elegantes tés negros que ofrece un té de sabor redondo, con notas de chocolate y malta

Empereur Chen-Nung
Té negro ahumado, suave y equilibrado

Earl Grey Impérial
Té negro con bergamota

Chaï-Chandernagor
Té negro y mezcla de especias: clavo, canela, jengibre, cardamomo y pimienta

Marco Polo
Té negro con sabor afrutado y floral

Espíritu navideño
Té negro aromatizado con especias suaves y frutas: manzana, mandarina, canela, almendra, cáscara de naranja y vainilla Bourbon

Té blanco ..... 6 €

Blanc & Rose
Té blanco suave con pétalos de rosas delicadas

Té azul ..... 6 €

Milky blue absolu
Un té azul cautivador con un intenso aroma lácteo

IVA Incluido - Servicio incluido

Tés verdes ..... 6 €

Casablanca
Una combinación de té verde con menta suave y té negro aromatizado con bergamota

Sakura, sakura !
Té verde con los sensuales y afrutados aromas de las flores de cerezo japonés

Jasmin Mandarin
Suave té verde de China con el aroma de las preciosas flores de jazmín

Thé à l'opéra
Té verde con frutos rojos y vainilla

Thé sur le nil
Té verde con sabor afrutado a limón

INFUSIONES Y ROOIBOS

Infusiones ..... 6 €

Veloutée Dream Tea
Mezcla de 8 plantas: melisa, rooibos rojo, verbena, menta piperita, limoncillo, manzanilla, regaliz y menta dulce

Manzanilla silvestre
Flores de manzanilla silvestre

Menta
Hojas de menta

Verbena
Hojas de verbena olorosa

Tomillo limonero
Un tomillo al limón excepcional, con limones amarillos de Menton madurados al sol de Provenza

Rooibos rojos ..... 6 €

Rouge Bourbon
Rooibos naturalmente sin teína, con un suave sabor a vainilla

Rouge Métis
Rooibos naturalmente sin teína, con frutos negros y rojos y delicadas flores

Pâtisserie

de

MA FILLE

BRASSERIE - BAR