

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 COQUILLETES CON JAMÓN
NIÑO CROQUE MONSIEUR

HELADO

14 €

PARA COMPARTIR

✓ Guacamole y nachos	12 €
✓ Hummus, pain pita.....	9 €
Gyozas de pollo para 6 / para 12.....	9 € / 17 €
✓ Huevos Mimosa.....	10 €
Huevos Benedictinos <i>panceta ahumada o salmón ahumada</i>	14 €
Huevo escalfado con crema de champiñones y panceta Ospital.....	15 €
Plato de salmón ahumado, blinis.....	17 €
✓ Burrata, tomates cherry, aceite de oliva con tartufata.....	16 €
Tapas de gambas, ajo, perejil, aceite de oliva.....	15 €
Croque-Monsieur versión Tapas.....	15 €
✓ Tostada de queso de cabra caliente, miel y almendras	14 €
Paté Vasco de Eric Ospital.....	10 €
Plato de jamón serrano 24 meses.....	12 €
Salchichón seco	9 €
Plato de charcutería.....	18 €

ENSALADAS, TOSTADAS Y CROQUES

Ensalada César pollo, ventresca, parmesano y crotones	19 €
Ensalada de gambas thaï, manís, algas wakame y lemongrass	19 €
Ensalada de queso de cabra (templada), miel, higos, 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

Ceviche de dorada, maíz asado, leche de coco, lima.....	25 €
Lomo de lubina, puerros estofados y emulsión de mejillones.....	26 €
Suprema de pollo, ñoquis con parmesano y tomates confitados.....	25 €
Tartar de ternera crudo ó sellado, patatas grenailles.....	21 €
Carrillera de ternera confitada, higos asados y polenta.....	25 €
Coquillettes de jamón y queso Beaufort.....	19 €
✓ Berenjena estilo tataki, condimentos y vinagreta de verduras	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 (<i>Albaricoque o fresa</i>)	5 €
Miel	5 €
Caramelo y mantequilla salada	5 €
Nutella	6 €
Crêpe Surfeur (<i>Nutella - Helado de Vainilla - Chantilly</i>)	9 €
Crêpe Chocolate y Plátano (<i>Helado de Coco - Chantilly</i>)	9 €
Suplemento Chantilly	2 €

HELADOS Y SORBETES

2 bolas	5 €
3 bolas	7 €

*Vainilla, Chocolate, Café, Coco, Ron con Pasas,
Limón, Mango, Fresa, Cacao*

Suplemento Chantilly	2 €
----------------------------	-----

COPAS DE HELADOS

Dame Blanche (<i>Helado de Vainilla - Chocolate - Chantilly</i>)	10 €
Coco Caramel (<i>Sorbete de Coco - Helado de Vainilla - Crema de caramelo - Chantilly</i>)	10 €
Banana Split (<i>Plátano - Helado de Chocolate, Fresa y Vainilla - Chocolate - Chantilly</i>)	10 €
Café Liégeois (<i>Helado de Café y Vainilla - Espresso - Chantilly</i>)	10 €
Chocolat Liégeois (<i>Helado de Chocolate y Vainilla - Chocolate - Chantilly</i>)	10 €

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 €
Babá al Ron.....	10 €
Tarta de Higos	10 €
Eclair de Chocolate	10 €
Eclair de Vainilla y Nuez Pecana.....	10 €
Pavlova de temporada	10 €
Pastel Royal de Chocolate y Haba Tonka	10 €
Todo Vainilla	10 €
Tarta de Chocolate	10 €
Isla flotante de Vainilla y Haba Tonka.....	10 €
Tarta suave de Frambuesa.....	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€
Savigny-lès-Beaune "Les Gollardes"	DOMAINE DUFOULEUR	2022			65€

SUD-OUEST					
Vin de France, Villa "Chambre d'Amour"		2025		6€	32€

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 (<i>Apérol - Prosecco - Perrier</i>)	12 €
Spritz Ha(a)ïtza (<i>Lillet Rosé - Prosecco - Schweppes Agrumes</i>)	12 €
Spritz Saint-Germain (<i>Licor Saint-Germain - Prosecco - Perrier</i>)	12 €
Spritz Campari (<i>Campari - Prosecco - Perrier</i>)	12 €

APERITIVOS

Américo, 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 (<i>Tinto o Blanco</i>), 6 cl	6 €
Suze, 6 cl	6 €
Porto Rouge Adriano Reserva, 6 cl	6 €
Lillet (<i>Tinto, Blanco o Rosado</i>), 6 cl	6 €
Kir Vino Blanco (<i>Grosella Negra, Mora, Melocotón o Frambuesa</i>), 12 cl	6 €
Kir Royal (<i>Grosella Negra, Mora, Melocotón o Frambuesa</i>), 12 cl	12 €
Campari, 6 cl	6 €
Garibaldi (<i>Campari - Zumo de Naranja</i>)	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, Holanda	7 €
Cidre Sassy Rosado	7 €

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 (<i>Gin Citadelle - Romero - Tonic Fever Tree</i>)	14 €
Bombay Sapphire, INGLATERRA (<i>Lima - Tonic Fever Tree</i>)	12 €
Hendrick's, ESCOCIA (<i>Pepino - Tonic Fever Tree</i>)	14 €
Monkey 47, ALEMANIA (<i>Naranja - Tonic Fever Tree</i>)	18 €

VODKA - TEQUILA

(5cl.)

Grey Goose, FRANCE	10 €
Silver Patrón	12 €

RONES

(5cl.)

Sailor Jerry, CARIBE (<i>Ron con especias</i>)	10 €
Diplomatico 12 ans, VENEZUELA	14 €
Zacapa 23, GUATEMALA	18 €
Zacapa XO, GUATEMALA	25 €

WHISKIES

(5cl.)

J&B rare, ESCOCIA (<i>Blend</i>)	9 €
Jameson, IRLANDA (<i>Blend</i>)	10 €
Jack Daniel's, ESTADOS-UNIDOS	12 €
Chivas 12 años, ESCOCIA (<i>Blend</i>)	12 €
Glenffidich 12 años, ESCOCIA (<i>Single Malt</i>)	12 €
Nikka from the Barrel, JAPÓN (<i>Blend</i>)	15 €
Suplemento Soda	3 €

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 (<i>Licor Italiano a la Bergamota</i>)	10 €
Suplemento Soda	3 €

ALCOHOLES CALIENTES

Irish Coffee (<i>Whisky Jameson - Café - Chantilly</i>)	12 €
French Coffee (<i>Cognac Hennessy Vs - Café - Chantilly</i>)	12 €
Jamaican Coffee (<i>Ron Bacardi Cuatro Añejo - Café - Chantilly</i>)	12 €
Café Gascon (<i>Armagnac Laubade Vsop - Café - Chantilly</i>)	12 €
Diplomatico Coffee (<i>Ron Diplomatico - Café - Chantilly</i>)	15 €

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Détox Citronné (<i>Agua con gas infusionada con Jengibre - Limón - Lima Jarabe de Stevia con Matcha</i>)	9 €
Amour Fou (<i>Puré de Fresas - Zumo de arándano rojo - Cordial de bayas de Timur Limonade</i>)	9 €
ACC (<i>Piña - Zanahoria - Naranja - Lima</i>)	9 €
Jardin Vert (<i>Optimae Babylon - Manzana - Pepino - Limón - Albahaca</i>)	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 Abatillos sin o con gas, 50 cl	5.50 €
Agua Abatillos sin o con gas, 75 cl	7 €

ZUMOS DE FRUTA

Pago, 20 cl (<i>Naranja, Manzana, Piña, Albaricoque o Tomate</i>)	5 €
Zumos de Fruta Fresca (<i>Limón, Naranja o Pomelo</i>)	7 €

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

(A)

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 té 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

CHAI-CHANDERNAGOR

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

MARCO POLO

Té negro con sabor afrutado y floral

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

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

