



- RESTAURANTE -
Cocina cordon bleu

Le cordon bleu qué es ?

El cordon bleu es un plato icónico de la gastronomía francesa. Esta compuesto por un escalope enrollado acompañado por charcutería y queso, el cordon bleu es empanado y seguidamente frito. Todo nuestros cordons bleus son caseros y realizados el día mismo.

❁ Nuestros cordons bleus ❁

<u>Gérard</u>	Filete de pollo, jamón de york, nuestra crema de queso	9,90€
<u>Babette</u>	Filete de pollo, buey curado, nuestra crema de queso	9,90€
<u>Brigitte</u>	Escalope vegetal, pimientos confitados, nuestra crema de queso	9,90€
Saison	Nueva receta de cordon bleu cada temporada	10,90€



Todos nuestros cordons bleus 100% libres de gluten



FORMULES

à partir de 13,90€

✿ Nuestros extras ✿

Guarniciones

• Bolitas de patata*	4,00 €
• Guarnición del momento	
Salsas	
• Kéetchup	1,00 €
• Mayonesa*	1,00 €
• Mostaza*	1,00 €

¡ Es aún mejor, con una buena guarnición !



Bebidas

• Agua sin gas (Abatilles) 50 cl	3,00 €
• Agua con gas (Abatilles) 50 cl	3,00 €
• Gaseosa artesanal 33 cl	4,00 €
• Coca Cola artesanal 33 cl	4,00 €
• Té frío de melocotón 25 cl	4,00 €
• Sidra 33 cl	5,00 €
• Cervezas rubias 33 cl	5,00 €
• Copa de vino : tinto, blanco, rosado (Solo en el sitio)	5,00 €
• Botella de vino : tinto, blanco, rosado (Solo en el sitio)	25,00 €
• Café	2,00 €

¡ Nunca olvides, el refrigerio !



Postres caseros

- **Pitchounes caseros** *(rollo estilo tostadas francesas)* **4,00 €**
- **Dulce del momento**

¡ "Les madeleines de proust", de nuestras abuelas !



Bon appétit mes chéri(e)s !