



LA MARGUERITE

PÂTISSERIE

• NUESTRO MENU •

## • SALADO •

### TOSTADOS

**ANTONEL** Infaltable tostado de jamón cocido y queso en pan árabe, acompañado con papas

**SAONA** Tostado de jamón crudo, queso, rúcula y manteca en ciabatta, acompañado con papas

**LAON** Croissant caliente rellena de jamón y queso

**VESOUL CLUB** Scon con queso brie, tomates secos y jamón crudo

**VESOUL CLUB SALMON** Scon con salmón, queso crema y rúcula

### PANINIS

*Acompañados con papas de la casa*

**TOLON** Salmón ahumado + queso brie + huevo revuelto + palta + queso Philadelphia + rúcula, en pan bagel

**COLMAR** Pesto + mix de quesos + cebollas caramelizadas + rúcula + pollo, en pan de molde

**ALBI** Pastrón + mostaza violeta + manzana rallada + gruyere, en pan de molde integral con semillas

**CROIX** Cheddar + pepino + mermelada de naranja + manteca, en pan de molde integral con semillas

**CHEZ** Pollo crocante + jamón + queso + palta + tomate + rúcula, en pan bagel

**RAVA** Huevo revuelto + panceta + cheddar + mermelada de tomate y ají, en pan ciabatta

### TABLAS *(para compartir)*

**FRÍA** Brie + mozzarella + parmesano + jamón crudo + jamón cocido + cream cheese + canasta con tostadas

**CALIENTE** Buñuelos de espinaca + quesadillas de queso + papas de la casa + bruschetta de brie con mermelada de tomate y rúcula

## • SALADO •

### ENTRADAS

- BRAVAS** Papas en gajos asadas con oliva condimentadas acompañadas con cheddar y aderezo a base de salsa de soja, mayonesa y mostaza
- QUIMPER** Quesadillas con variedad de quesos acompañadas con guacamole y queso crema
- CORI** Clásicos buñuelos de espinaca de la abuela Cori

### ENSALADAS

- RUAN** Mix de hojas verdes + tomate + pepino + choclo + jamón cocido glaseado + aderezo a base de oliva, queso crema y menta
- HYÈRES** Mix de hojas verdes + parmesano + morrón + queso crema + cebollas al malbec + maní + aderezo al malbec
- LORIENT** Mix de hojas verdes + salmón ahumado + semillas + zanahoria rallada + remolacha rallada + queso brie + palta
- NEVERS** Mix de hojas verdes + pollo crocante + tomates secos + aceitunas negras + queso azul
- CARIL** Mix de hojas verdes + peras + nueces + ricota + calabaza asada + aderezo a base de oliva, miel, aceto y soja

### COMER EN CASA (platos calientes)

- POULET** Pechuga de pollo a la plancha con puré de zanahoria & cream cheese, y hojas verdes
- BURGER** Hamburguesa casera de carne, con queso azul, manzana roja, lechuga y mostaza, acompañada con papas de la casa
- PULLED PORK** Cerdo braseado con barbacoa, acompañado de cebolla colorada y lechuga, en pan de hamburguesa, con papas de la casa
- WRAP** relleno de verdes, calabaza, tomate cherry, champiñones, con mayonesa de palta, acompañado con mix de hojas verdes

### PASTELES (sin harinas!) · Acompañados con mix de verdes

- NANT** Pastel de queso azul + panceta + manzana
- MURCIA** Pastel de calabaza + cheddar + ajo asado + queso brie flambeado

## • POSTRES •

**INFANCIA** Crêpe de dulce de leche acompañado con crema o bocha de helado

**CREME** Clásico crème brûlée, especialidad de la casa

**GAP** Ensalada de frutas de estación

Bocha de helado

## • DESAYUNOS & MERIENDAS •

**JULIA** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + 3 tostadas de pan casero blanco o negro a elección o bagel + queso crema + mermelada casera

**TIAGO** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + 2 medialunas de la casa

**EMILIA** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + croissant caliente rellena de jamón cocido y queso

**FELIPE** Café con leche o Té + yogur casero + frutas + granola + miel + coco

**MATEO** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + tostado de jamón y queso en pan árabe

**MARGARITA** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + huevo revuelto + tostada francesa o integral con semillas + dip de queso crema

## • EVENTOS ESPECIALES •

Si querés realizar un evento especial en La Marguerite Pâtisserie - cumpleaños, bautismos, reuniones ejecutivas, etc. - consultanos por nuestras propuestas. Si preferís realizarlo en otro lugar, también podés encargarnos el catering completo o la mesa dulce.

CONSULTAS: [info@lamarguerite.com.ar](mailto:info@lamarguerite.com.ar)

## • BRUNCH •

ÚNICAMENTE FIN DE SEMANA Y FERIADOS (Sin límite de horario)

**LA MARGUERITE** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + 2 tostadas francesas salteadas en almibar de miel, acompañado con frutos rojos y crema + huevo revuelto + panceta

**JOSEFINA** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + bagel + salmón ahumado + dados de queso + huevo revuelto + dip de queso crema + papas + yogur casero con granola

**LATATÁ** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + pan de molde grillado en manteca + huevo revuelto con queso y ciboulette + palta + panceta, acompañado con frutas + yogur + granola + miel + coco

**CHULIS** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + torre de hot cakes con frutos rojos + panceta + ensalada de fruta

**ROSTI** Café con leche o Té + jugo exprimido de naranja + papas rosti con salmón ahumado, queso crema y palta + huevo revuelto

## • TEANNER •

PARA COMPARTIR! - TODOS LOS DIAS A PARTIR DE LAS 17 hs.

**ARRAS 2** Café con leche o Té + jarra de maracuyá, zanahoria, naranja y jengibre + porción de torta a elección + scon relleno con queso brie, tomates secos y jamón crudo + panini en pan integral, manteca, mermelada de naranja, cheddar y pepino

**MALU 2** Café con leche o Té + jarra de jugo pontoise + porción de torta a elección + scon relleno con cream cheese, salmón ahumado, rúcula + panini en pan ciabatta, mermelada de tomate, huevo revuelto, panceta, cheddar

**NIZA 2** Café con leche o Té + jarra de limonada con menta y jengibre + porción de torta a elección + porción de papas de la casa con aderezo + bagel con jamón, queso, tomate, palta y rúcula

# NESPRESSO®



## *SWEET TREAT*

Lungo forte, leche condensada, chocolate en polvo y leche caliente.



## *VANILLA LATTE MACCHIATO*

Espresso intenso, espuma de leche y syrup de vainilla.



## *CARAMEL LATTE MACCHIATO*

Espresso intenso, espuma de leche y syrup de caramelo, decorado con dulce de leche.



## *MOCCA LATTE*

Cappuccino, espuma de leche, chocolate en polvo y cacao en polvo.

## • CAFETERIA •

Café / Cortado / Lágrima Nespresso

Café / Cortado / Lágrima Nespresso en jarrito

Café Nespresso con leche

Café Nespresso doble

Café Nespresso con crema

Café Nespresso con crema en jarrito

Lágrima Nespresso doble

Café Nespresso en mug

Capuccino Nespresso

Capuccino Nespresso La Marguerite  
(con leche condensada, crema, chocolate y canela)

Adicional crema, leche o limón

## • OTROS •

Mate cocido

Hot chocolate

Vaso de leche

Yogur



*tealosophy*  
BY INES BERTON

• TE •

*TE NEGRO*

*La Marguerite Pâtisserie Blend:* Clásico Earl Grey con aceite de bergamota, lavandas del Sur de Francia, pomelos, pétalos de girasol de la Polinesia Francesa y cítricos del Mediterráneo. Un blend pensado especialmente para La Marguerite Pâtisserie.

*China Citric Rose:* Base de China Keemun con pétalos de rosas y un toque cítrico. Ideal para los fans del Earl Grey.

*CLASICOS*

*English Breakfast:* Blend de cosechas premium provenientes de India, Ceylon y China. Con carácter para un paladar refinado.

*TE VERDE*

*Green Geisha:* Base de té verde Sencha Fukuyku proveniente del sur de Shangai, una cosecha limitada, donde se utilizan aproximadamente 2700 hojas cada medio kilo de este té. Con ananá, pétalos y maracuyá.

*INFUSIONES*

*Monsoon Wedding:* Verbena, lemongrass, manzanilla, menta y pétalos. Sereno y un bálsamo para los sentidos.

*Provence:* Base de Rooibos nativo de las montañas Caderberg, en Sudáfrica, con Rooibos, pétalos, violetas, verbenas y bayas de sauco. Rico en minerales, calcio y fluor.

• BEBIDAS SIN ALCOHOL •

Agua sin/con gas

Gaseosa

*Y lo rico en fruta...*

*NARBONA* Jugo exprimido de naranja

*PONTOISE* Jugo exprimido de pomelo + naranja + menta

*MENDE* Limonada + menta + jengibre

*MARSELLA* Jugo de maracuyá + zanahoria + naranja + jengibre

*LE MARAIS* Jugo de frutos rojos + pera + manzana

*MELUN* Jugo de melón + manzana verde

*DIGNE* Licuado a base de durazno, frutilla y naranja

• BEBIDAS CON ALCOHOL •

Cerveza Sol

Cerveza Heineken

Vino Tinto

Vino Blanco

Champagne

• TRAGOS •

Fernet con Cola

Red Bitter con naranja

Gancia Spritz con vino blanco y soda

Clericó con vino blanco y frutas (para compartir)



## • BOULANGERIE & PÂTISSERIE •

### PETIT FOURS • DULCES

**VESOUL** Scon dulce clásico (se sirve con dip de mermelada o dulce de leche)

**BROWNIE** de puro chocolate

**LIMOGES** Cuadradito de limón

**BRUNILDA** Cuadradito de base de chocolate con suave crema de limón caramelizada

**POMME** Cuadradito de apple crumble

**LUNETTES** Cookies rellenas con mermelada casera de frambuesa

**LUZERNE** Alfajor relleno de dulce de leche con azúcar impalpable

**ARACHIDE** Alfajor de maní y nutella

**NIORT** Alfajor de maicena

**NANTES** Budín húmedo de mandarina

**RAVEL** Budín de coco y dulce de leche

**CARROT** Budín carrot cake

**BOBIGNY** Budín húmedo de limón

### PETIT FOURS • SALADOS

**REIMS** Chipa de queso

**VESOUL SALADO** Scon de queso (se sirve con dip de queso crema)

**VESOUL SALADO** Scon de panceta y cheddar

### PANADERIA "LA MARGUERITE"

**CROISSANT** casera de la casa

Pan de molde blanco

Pan de molde integral con semillas

## • TORTAS •

**ANNECY** Tarta brisée, dulce de leche, crema chantilly, merenguitos y una importante cobertura de frutos del bosque o frutillas

**HELVETIA** Brownie húmedo de chocolate amargo, dulce de leche y crema chantilly, cubierta con galletitas Oreo crocantes

**LILLE** Clásico lemon pie con base de masa sablée, crema fresca de limón y merengue italiano

**ALENCON** Discos de sablée de almendras, rellena de dulce de leche, crema y frutos del bosque

**FOIX** Clásico cheesecake neoyorkino

**LA COCHY** Torta bomba de base húmeda de chocolate, dulce de leche y mousse de chocolate

**TROYES** Base de chocolate, rellena con una crème brûlée, mousse de chocolate, cubierta con baño negro de chocolate

**BLANC** Torta de mousse de chocolate blanco y limón

**ECHE** Marquise de chocolate, crema de maracuyá, mousse de chocolate con leche y crumble de frutos secos

**CHOCOTORTA** Un clásico para todos los golosos pero con la identidad que nos caracteriza en La Marguerite

**GATI** Base de chocolate, queso crema, y crema, con corazón de dulce de leche, mousse de dulce de leche, cubierta con Rhodesias

**LARCHE** Genoise de té verde, mousse de chocolate blanco, mousse de té verde, decorada con merengue

**MARBRÉ** Brownie de chocolate con avena y azúcar negra, mousse de limón, cubierta con ganache de chocolate amargo

**NUAGE** Base de chocolate húmeda, mousse de chocolate amargo, dulce de leche y una nube de merengue