



LA MARGUERITE

PÂTISSERIE

• NUESTRO MENU •

• SALADO •

ENTRADAS

BRAVAS Papas bravas con aderezo de queso crema, verdeo y limón

VADUZ Crème brûlée de choclo, acompañada con hojas verdes

QUIMPER Quesadillas con variedad de quesos acompañadas con guacamole y queso crema

CORI Clásicos buñuelos de espinaca de la abuela Cori

CAKES Torre de cakes de zucchinis acompañada con una salsa de curry verde

TABLAS *(para compartir)*

FRIA Incluye variedad de quesos, fiambres, mix de aceitunas, acompañada con variedad de papas

CALIENTE Petit variété de cannes de jamón y queso y de cebolla con queso, los clásicos buñuelos de espinaca, buñuelos de zucchinis y zanahorias, cakes de zucchinis, acompañada con papas bravas y papas fritas de la casa

TOSTADOS

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

EBICHI Tostado de jamón crudo, queso, rúcula y manteca en pan árabe, acompañado con papas

LAON Croissant caliente de jamón y queso tostado

LAON CLUB Croissant caliente con jamón, queso, huevo revuelto y tomate

SOPAS

ROUX A base de remolacha y calabaza, con corazón de queso crema

CAROTTE A base de zanahoria y naranja, con crocante de oliva

VICHYSOISE Clásica sopa francesa a base de puerro, servida con tostón gratinado

• SALADO •

ENSALADAS - TODOS LOS DIAS HASTA LAS 15.30 hs.

RUAN Mezcla de hojas verdes, tomates cherry, pollo, huevo poché, panceta y galleta crispy de queso

HYÈRES Mezcla de hojas verdes, tomates secos, calabazas, cebolla caramelizada, cubitos de queso, queso crema y garrapiñada de almendras

LORIENT Hojas verdes, rúcula, salmón ahumado, queso brie, huevo poché, palta y crocante de semillas

NEVERS Hojas verdes, pollo rebozado, queso azul, frutos rojos y gajos de naranja caramelizados

CARIL Ensalada ceaser La Marguerite, a base de hojas verdes, kale, pollo, croûtons, panceta, láminas de parmesano y aderezo

PANINIS

Acompañados con papas fritas de la casa

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

COLMAR Pesto + queso + cebollas asadas, en pan de campo

PRIVAS Pollo + rúcula + queso crema + cebollitas en reducción, en ciabatta

VANNES Queso brie + berenjenas + rúcula + zucchini + calabaza + huevo duro, en ciabatta

ALBI Pastrón + pepinillos agridulces + cebolla caramelizada + mostaza de Dijon, en pan brioche

CROIX Pollo + tomates secos + palta + panceta + rúcula, en pan brioche

TARTAS - TODOS LOS DIAS HASTA LAS 15.30 hs.

Acompañadas con mezcla de hojas verdes y papas fritas

NANT Tarta de berenjenas, pesto y jamón crudo

CARAMEL Tarta de cebolla caramelizada y queso

MURCIA Tarta de salmón ahumado, queso, eneldo y alcaparras

• SALADO •

COMER EN CASA (*platos calientes*) - *TODOS LOS DIAS HASTA LAS 15.30 hs.*

POULET Pechuga de pollo acompañada con verduras y kale salteado

BURGER Hamburguesa casera de carne con queso, panceta ahumada, verdes, tomate, cebollas caramelizadas, mayonesa y ketchup, acompañada con papas bravas y papas de la casa

EDUAL Luchelotis de trucha y abadejo en masa de nero di seppia, con burro, salvia y queso parmesano

BRAISEË Sandwich de bondiola braseada con pesto de tomates secos, rúcula, acompañado de papas bravas y papas de la casa

• POSTRES •

MÂCON Volcán de dulce de leche servido con crema chantilly y helado

CREMEE Clásico crème brûlée, especialidad de la casa

GAP Ensalada de fruta natural con helado

GÂTEAU Porción de torta a elección

Bocha de helado

• TEANNER •

PARA COMPARTIR! - *TODOS LOS DIAS A PARTIR DE LAS 18 hs.*

ARRAS 2 Café con leche o té + jarra de limonada con menta y jengibre + porción de torta a elección + bandeja con degustación de tostados: de jamón y queso, jamón crudo, queso y rúcula + croissant caliente rellena de jamón y queso

MALU 2 Café con leche o té + jarra de jugo Pontoise + porción de torta a elección + bandeja con degustación de 2 scones rellenos con queso crema, salmón ahumado y rúcula + 2 scones con queso crema + manteca + mermelada + dulce de leche

NIZA 2 Café con leche o té + jarra de limonada + 1 croissant de almendras rellena con crema pastelera + 1 brownie + bandeja de degustación de 2 paninis a elección

• DESAYUNOS & MERIENDAS •

Para empezar el día con:

JULIA Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + tostadas + queso crema + mermelada casera

TIAGO Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + croissant de la casa

EMILIA Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + croissant caliente rellena de jamón cocido y queso o croissant de almendras rellena de crema pastelera

FELIPE Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + yogurt con cereales + ensalada de fruta

MATEO Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + pan bagel tostado con mermelada y manteca

MARGARITA Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + huevo revuelto + una tostada

• BRUNCH •

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

LA MARGUERITE Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + tostadas francesas con frutos rojos y crema + huevo revuelto + panceta ahumada

JOSEFINA Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + 2 english muffins con jamón, queso cheddar y huevo + 1 english muffin con manteca y mermelada + papas de la casa + plato de frutas

LATATÁ Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + 2 tostadas con palta y huevo poché + 2 tostadas con huevo revuelto y jamón crudo

CHULIS Café con leche o té + jugo exprimido de naranja + torre de hot cakes de vainilla y chocolate con syrup de cítricos + dip de dulce de leche + dip de crema con crocante + yogurt + granola

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

NESPRESSO

• CAFETERIA •

Café / Cortado / Lágrima

Café / Cortado / Lágrima en jarrito

Café con leche

Café doble

Café con crema

Café con crema en jarrito

Lágrima doble

Café en mug

Capuccino

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

Adicional crema, leche o limón

• OTROS •

Mate cocido

Hot chocolate

Vaso de leche

Yogourt



tealosophy
BY INES BERTON

• TES •

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 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 naranja, pomelo y menta

MENDE Limonada con menta y jengibre

MARSELLA Limonada con maracuyá y jengibre

LE MARAIS Licuado de kale, frutos rojos, manzana verde y canela

MELUN Jugo de melón y 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

GATEAU Porción de torta

VESOUL Scon dulce clásico

BROWNIE de puro chocolate

LIMOGES Cuadraditos de limón

BRUNILDA Cuadrado de base de chocolate con suave crema de limón caramelizada

POMME Cuadraditos de apple crumble

LUNETTES Cookies rellenas con mermelada casera de frambuesa

AVEN Cookies de avena y chocolate

LUZERNE Alfajor relleno de dulce de leche con azúcar impalpable

NUTEL Alfajor de discos de sablée de almendras relleno de Nutella

NIORT Alfajor de maicena

CARIL Budín de nueces y miel c/frosting a base de queso crema

CARROT Budín carrot cake

BOBIGNY Budín húmedo de limón

N'AIME Budín de banana y chocolate, relleno c/dulce de leche

PETIT FOURS • SALADOS

REIMS Chipa de queso

VESOUL SALADO Scon de queso

PANADERIA "LA MARGUERITE"

CROISSANT casera de la casa

CROISSANT de almendras, rellena de crema pastelera

Pan de campo

• 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.

LIME - Clásica key lime pie.

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.

AVENFILIPPI - Discos de merengue rellenos de dulce de leche, avena y cacao, con mousse de dulce de leche. Delicias de la infancia!

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

TOURS - Base de chocolate con mousse de tres chocolates y un centro de merengue.

LA ROCHELA - Clásica mil hojas.

NOIRE - Torta a base de chocolate negro, café y nueces.