

DESAYUNOS

Ligeros

Granola

Granola servida en taza con adición de papaya, fresas y cascos de naranja, acompañada de leche (entera, deslactosada, almendras), o yogurt natural.

Aux Fruits

Ensalada de frutas de temporada y queso campesino.

1/2 Aux Fruits

Media porción de ensalada de frutas de temporada y queso campesino.

Bol de Carottes à l’ Orange

En un bowl servimos zanahoria rallada con cascos de naranja, sumergidos en zumo de naranja con miel, canela y semillas de chia.

Bol d’Açaí

Delicioso y energético bowl de pulpa de açaí con granola de la casa, banano, fresas, arándano, mantequilla de mani y semillas de chia.

Bol d’Avoine et de Fruits

Bowl de Avena en hojuelas con fresas, manzana, puré de banano, frutos secos y semillas de chia; servido con leche de almendra caliente y miel.

Avoine

Avena en hojuelas y quinua en leche entera, deslactosada o de almendras. Servida caliente con fresas y miel.

La Detox

Avena sin azúcar, cocinada con cúrcuma, un toque de pimienta, jengibre fresco, semillas de chia, nuez de nogal, almendras fileteadas y un toque de miel.

La 5 Épices

Avena sin azúcar, cocinada con 5 especias (nuez moscada, jengibre en polvo, canela, cardamomo y clavos). Con una sutil compota de mango, semillas de girasol y leche de coco.

Œufs Pochés

Sobre una cama de espinacas, servimos dos huevos poché, con un toque de salsa a base de queso.

Diététique

Omelette de claras de huevo al gusto con tres ingredientes.

Especiales

Sandwich Saucisses Fromage

Sandwich en pan brioche, con salchicha coctel y queso cheddar, dorado en mantequilla y servido con un huevo frito.

Pandeyucs Spéciaux!!!

Cuatro waffles de pandeyucas acompañados de huevos fritos y pancetta artesanal.

À la Coque

Dos huevos tibios, acompañados de tiras de pan baguette y cuatro tajadas de jamón de pierna.

Aline

En una cazuela servimos dos huevos, crema de leche, sal, pimienta, jamón de pierna, con una tostada de pan brioche y queso doble crema; todo gratinado al horno.

Cocotte

Dos huevos servidos en cazuela con sal, pimienta, crema de leche y gratinados al horno con queso gruyère, acompañado de pan de avena.

Au Chamois d’Or

Sobre dos tajadas de baguette tostadas servimos dos huevos poché, queso bocconcini y tocineta, cubierto de salsa demi-glace.

Jeanne

En un pan árabe agregamos dos huevos, jamón de pierna y queso amarillo, todo gratinado al horno acompañado con cuajada árabe, ajonjolí y tomate cherry confitado.

L’ Original

Plato de quesos (brie, azul, bocconcini y queso crema) y carnes (jamón de pierna, jamón serrano). Acompañado por nuestro pan baguette y tomate rallado.

Benjamin

Sobre una tostada de pan brioche, servimos unos huevos revueltos con crema de leche, champiñones salteados con mantequilla, ajo y albahaca, acompañado de medio tomate horneado a las finas hierbas.

Gourmands

Huevos al gusto con tres ingredientes. Acompañados con media canasta de pan Bagatelle.

Au Jambon Fumé

En pan árabe servimos dos huevos fritos, lonjas de prosciutto, tomates cherry salteados con albahaca, queso crema y parmesano.

Les Libanais

Huevos fritos en aceite de oliva, servidos en cacerola, acompañados de una salsa a base de sumac (condimento libanés), hierbabuena, ajo, limón, sal, pimienta y pan árabe.

Paysanne

Una tostada de pan campesino gratinada con queso doble crema, tomate, albahaca, jamón de pierna y huevo frito

Comme au Mexique

Huevos servidos en cacerola con salsa ranchera, totopos y queso doble crema gratinados. Acompañado de guacamole (Pídalo con o sin picante).

Otro Mexicano

Dos huevos acompañados de frijol refrito, queso cheddar, totopos, aguacate, perejil y salsa roja con un toque picante.

Ranch

Huevos servidos en cacerola con jamón de pierna, tomate, cebolla, salsa ranchera, queso gruyère y acompañado de pan baguette.

Opciones: Con picante o sin picante

A l’ Avocat

En una tostada de pan centeno, servimos guacamole, dos huevos poché, queso feta y crujiente tocineta.

Accidentés

Los famosos estrellados: huevos fritos semirevueltos con papa a la francesa, tomate y queso amarillo.

Los Estrellados

Tradicional preparación española con papa francesa, huevo y prosciutto acompañado de tomate con aceite de oliva, sal y pimienta.

Un Autre Bagel au Saumon

Medio bagel ligeramente dorado, con queso crema, salmón ahumado, huevos revueltos, aguacate, tomates cherry y cilantro.

Epinards

En una cazuela servimos espinacas salteadas en mantequilla, dos huevos, crema de leche y queso gruyère, todo gratinado al horno acompañado de dos tajadas de pan de centeno.

Uffrrrr!!!

Deliciosa combinación cero dietética de pancakes, miel de maple, hash brown, huevos revueltos, tocineta, y chorizo coctel.

Tartine Petit déj

Sobre una tostada de pan campesino servimos un salteado de tomates, hojas de albahaca y queso bocconcini con huevos revueltos y lonjas de prosciutto.

Le Petit déj. Persan

Pan tipo tela al ajo y perejil, ensalada de tomate cherry con queso feta, hojas de albahaca y aceite de oliva, acompañado de huevos revueltos o estrellados con dátiles caramelizados.

Bénédictine

Huevos poché, jamón de pierna, queso amarillo, salsa de queso servido sobre pan de avena y cascos de tomate.

Bénédictine Salmón

Huevos poché, salmón ahumado, salsa de queso, servido sobre pan de avena y cascos de tomate.

Bénédictine Prosciutto

Sobre un muffin inglés servimos huevos poché, prosciutto y aguacate. Acompañado de salsa de queso y brotes de alfalfa.

Muffins de Espinaca y Prosciutto

En pan muffin, servimos espinaca salteada en mantequilla, queso gruyère y prosciutto. Acompañado de dos huevos.

English Breakfast

Tradicional desayuno inglés con frijol, chorizo, tocineta, tomate con albahaca, champiñón, huevo frito y hash brown.

Confiture Cacahuète

La combinación perfecta de mantequilla de mani y mermelada casera de mora, entre pan brioche tostado.

Tostadas Salmón con Guacamole

Tostadas de pan integral con guacamole, lonjas de salmón ahumado, huevos poché, tomate, ajonjolí y brotes de alfalfa.

. . Tostadas Francesas, Pancakes y Waffles . .

Pêché au Miel

Tostadas francesas en pan brioche con miel maple con azúcar pulverizada y tocineta.

Waffles

Acompañados de salchicha coctel, tocineta y miel maple.

Waffles de Frutos Rojos

Acompañados de crema chantilly, fresas, arándanos y hojas de hierbabuena.

Waffles de Chulles

Waffles en masa de pandeyuca con mermelada de guayaba y crema de chantilly (baja en azúcar).

Pancakes

Pancakes con azúcar pulverizada acompañados de coulis de frutos del bosque, tocineta y miel de maple.

Les Pancakes non Coupables

Pancakes hechos a base de avena y banano... cero harina, cero culpas, muy saludables y dietéticos. Vienen acompañados de un "curd" de mango y crema chantilly con lavanda.

Les Pancakes Légers

Pancakes de avena y canela, acompañados con mermelada de la casa (escoja entre nuestros sabores), y crema chantilly.
Escoja su mermelada
Fresa
Mora
Uchuva

. Pizzas y Omelettes

La Pizza au Brie

Pizza de claras de huevo o de huevos revueltos con queso brie y prosciutto.

La Pizza aux Tomates Séchées

Pizza de claras de huevo o huevos revueltos con queso bocconcini, tomates secos y albahaca.

La Pizza aux Champignons

Pizza de claras de huevo o huevos revueltos con zucchini, champiñones y tomates secos.

Omelette Bagatelle Jambon

Omelette con jamón de pierna, queso doble crema y tomates secos.

Omelette con Champiñones y Gruyère

Omelette con champiñones, queso gruyère y tomates secos.

La de la Socia

Omelette con queso cheddar, espinaca, champiñones salteados en mantequilla, cebolla cabezona, tomate y con un toque de salsa de queso.

. Franco - Colombianos

Les “Migas de Tián”

Arepa antioqueña cortada en triángulos y frita en aceite vegetal (0 % colesterol). Huevos revueltos con jamón de pierna, queso doble crema, cebolla, tomate y salchicha coctel.

Le Juanguis

Huevos fritos servidos en cacerola, acompañados de arepa casera y chicharrón.

Comme Chez Los Paisas

Calentado con arroz, maíz, plátano maduro, papa criolla, champiñones, cebollín, cilantro y tortilla de huevo o huevo frito.

Con la proteína de su elección:

- Cerdo - Pollo
- Res - Pollo

Media porción: \$32.500

Los Giuseppe

Sencillamente deliciosos huevos con arroz, pídelos revueltos o fritos, ¡también disponible con pegal

Cald’ de Costillé

Tradicional caldo de costilla de res, servido con una porción de arroz blanco o arepa, aji casero y cilantro.

La Costeñis

Arepa de huevo costeña, frita en aceite vegetal (0% colesterol). Acompañada de suero costeño.

Con Carne desmechada

Tamalé Envuelto

Dos tamalitos de Pipián (a base de papa, sin carne) fabricados artesanalmente, acompañados de salsa de medio picante, dos arepas caseras, una porción de queso campesino y chocolate santafereño.

Opción chocolate en leche de almendras más \$5.500.

Santafegno

Chocolate santafereño acompañado de huevos fritos o revueltos con dos ingredientes de su elección, dos arepas caseras y porción de queso campesino.

Opción chocolate en leche de almendras más \$5.500.

Momo

Arepa antioqueña delgada gratinada, con jamón de pierna, queso doble crema y dos huevos fritos.

Au chorizo

Huevos fritos servidos en cacerola con chorizo coctel, acompañados de una porción de arepa casera.

Steak à Cheval

Carne de res sobre arepa antioqueña delgada. Acompañada de salsa criolla y dos huevos fritos.

L’ Autre Costillé

Sobre una arepa antioqueña gratinada servimos un salteado de carne de costilla con cebolla grillé y salsa criolla, acompañado de un huevo frito y chorizo coctel.

Changüisse

Tradicional caldo bogotano de leche y huevo al estilo Bagatelle® acompañado de tiras de baguette y cilantro.

DESAYUNOS *Que funcionan para tardear...*

Croissants

Huevo, Jamón y Queso

Relleno con huevo revuelto, jamón de cerdo y queso sabana.

Aguacate y Huevo

Relleno de vegetales frescos (rúgula, aguacate y tomate cherry) y huevo poché.

Tomates Cherry y Mozzarella

Relleno de queso bocconcini, rúgula, guacamole, tomates cherry y un toque de salsa pesto.

Brie Prosciutto

Relleno con una mezcla de espinaca, queso brie, prosciutto y vinagre balsámico.

Jamón y Queso Gratinado

Relleno con jamón de pierna, queso doble crema y salsa bechamel.

Pollo Gratinado

Relleno con pollo, queso doble crema y salsa bechamel.

Queso Gratinado

Relleno con queso doble crema y salsa bechamel.

Arepas, panes y ...

Canasta de Panes Bagatelle

12 und. de mini panes dulces y salados.
*Media canasta (6 und. de mini panes dulces y salados.) \$10.500

Canasta Típica

9 und. entre pandebono, pandeyuca y almojábana.

Porción de Almojábana (5 und.)

Porción de Pandeyuca (4 und.)

Porción de Pandebono (4 und.)

Mini Bits de Pandeyuca

Arepa Antioqueña Delgada

Arepa Antioqueña Delgada Gratinada

Bebidas Calientes

Todos nuestros cafés tienen la opción de prepararse con café regular o descafeinado y para aquellas bebidas que contengan leche se podrá elegir entera o deslactosada.

■ Cafés	■ Aromáticas	■ Cappuccinos	■ Tés
<p>Tinto Sencillo: Doble:</p> <p>Latte Sencillo: Doble: Separado:</p> <p>Latte Leche Almendra Sencillo: Doble: Separado:</p> <p>Espresso Sencillo: Doble: Largo:</p> <p>Espresso Macchiato Sencillo: Doble: Con licor</p>	<p>Sólo hierbas Frutos rojos Limonaria y frutos amarillos Completa</p> <p>■ Chocolates</p> <p>Chocolate en Agua Normal: Dietético:</p> <p>Chocolate en Leche Normal: Dietético:</p> <p>Chocolate en Leche Almendra Normal Dietético</p> <p>Leche Achocolatada Entera o deslactosada Leche de almendras En agua</p>	<p>Cappuccino Sencillo: Doble: Con Licor:</p> <p>Cappuccino Mokaccino Sencillo: Doble:</p> <p>Cappuccino Leche Almendra Sencillo: Doble:</p> <p>■ Agua de Panela</p> <p>Con limón: Con jengibre: Con frutas: Normal:</p>	<p>En agua: En leche: En leche de almendras:</p> <p>■ Infusiones Artesanales Frías o Calientes</p> <p>En agua: En leche: En leche de almendras:</p> <p>Té Enamora Mora, fresa, canela y albahaca.</p> <p>Té Luz de Luna Clitoria, manzanilla, limonaria, cidrón.</p> <p>Té Chapinero Chai Té negro, canela, clavos, pimienta, conopio, aji waiya.</p> <p>Té Matcha Té verde de origen japonés en polvo.</p>

Bebidas FRÍAS

■ Jugos Especiales	■ Gaseosas de la casa	■ Agua de Panela Fría
Naranja Mandarina Naranja y zanahoria Piña, papaya y apio Mora y albahaca Frutos del bosque en agua Frutos del bosque en leche Frutos del bosque en leche de almendra	Frutos rojos Frutos amarillos y hierbabuena Naranja y piña	Normal: Con limón: Con jengibre: Con frutas:
■ Limonadas	■ Zumos	■ Cervezas
Natural: Yerbabuena: Mango: Sandia:	Zanahoria Zanahoria Manzana, cohombro, espinaca y limón Zanahoria, pepino y tomate Zanahoria, piña y hierbabuena	Club Colombia Roja Club Colombia Dorada Águila Normal Águila Light Stella Artois Corona
■ Jugos Naturales	■ Smoothies	■ Leches Frías
Banano, fresa, guanábana, mango, mora, piña, papaya o lulo. En agua: En leche: En leche de almendras:	Mora, fresa y leche almendras Fresa, banano y mantequilla de mani Avena, banano y ciruelas Fresa, mango y yogurt Papaya, banano y naranja Banano, fresa y avena	Agua Achocolatada Leche Achocolatada Leche achocolatada frappé Leche achocolatada en leche de almendras Vaso de leche deslactosada Vaso de leche entera Vaso de leche de almendras Vaso de Yogurt
■ Agua y Gaseosa	■ Té frío	
Agua con gas o sin gas Soda Cool Drink Soda Schweppes Coca Cola con o sin azúcar Ginger Sprite	De la casa	
	■ Cafés Fríos	
	Frappé Frappé con licor Espresso Frío	

Vitrina

Galletería

Anna

Bolsa x 30 und.

Madeleine

Bolsa x 20 und.

Galleta Chip Au Chocolat

Bolsa x 5 und.

Galletas Avoine

Bolsa x 2 und.

Galleta Morena Crujiente

Bolsa x 18 und.

Mini Corazones

Bolsa x 20 und.

Bolsa de Tapas de Macaron

Macaron Anatomie

Caja de Macarons x 6 und.

Galletas Guau (mascotas)

Compañamientos a elegir por monto adicional para Sandwiches, Panini, Quiches y Vol-au-vent

- Ensalada del día
- Papas a la francesa
- Papas chips
- Cascos de papa

Sandwiches

Le Roast-Beef Tomato Confité

Pan baguette al aceite de perejil y ajo con roast-beef, queso manchego y pétalos de tomate confitados.

Yeyo

Pan baguette con trocitos de pechuga de pollo salteados, mayonesa, tomate y rúgula.

Les Kilos de Plus

Chicharrón marinado con cebolla roja, pimentón, jugo de naranja y cilantro. Servido entre pan ciabatta. Pídalolo con o sin un toque de ají casero.

Le Falafel

Pan árabe con falafel hecho en casa, mix de lechugas, pepino cohombro, tomates cherry, cebolla roja y yogurt de menta.

Club Sandwich

Tradicional sandwich en pan brioche con pechuga de pollo salteada a la plancha, mayonesa de la casa, tocineta, rúgula y tomate.

Club Sandwich de Carne

En pan molde brioche con carne de res, mayonesa, cebolla grillé, tocineta, queso cheddar, rúgula y tomate.

Sophie

Pan baguette con jamón de pavo, aguacate, tocineta, queso amarillo, mayonesa, rúgula y tomate.

Croque-Monsieur

Pan brioche con jamón de pierna, queso gruyère, queso doble crema y salsa bechamel, gratinado al horno.

Croque-Madame

Pan brioche con jamón de pierna, queso gruyère, queso doble crema, salsa bechamel, gratinado al horno y huevo frito.

Pollo César

Preparado en pan ciabatta con pollo, salsa cesar, queso parmesano, aguacate, lechuga romana, un toque de ajo y perejil.

Jambon Beurre

Tradicional sandwich parisino en pan baguette con mantequilla y jamón de pierna.

Italian Job

En un pan ciabatta servimos rúgula, tomate fresco, jamón de pierna y queso mozzarella bocconcini con un toque de aceite de oliva, sal y pimienta.

Será Choripan?? 🐼

Baguette con chorizo artesanal 100% de cerdo y chimichurri.

Panini

Panino: sandwich de origen italiano preparado con pan ciabatta o baguette prensado y tostado.

Manolette

Roast beef, queso brie, pimenton ahumado, rugula, un toque de mostaza dijon y miel.

Del Chef 🍷

Jamón de cerdo, queso bocconcini,tomates secos y salsa pesto.

Sandrixxx

Queso brie, jamon de cerdo, manzana verde, untado con mermelada de uchuva de la casa.

Al Pesto 🍷

Queso bocconcini, tomate y albahaca con salsa pesto.

Turkey

Jamón de pavo, manzana verde, tomate, rugula y vinagreta de manzana caramelizada.

Quiches y Vol -Au -Vent

Vol-au-vent Tradicional

Canasta de hojaldre o bola campesina rellena de pollo en salsa de champiñones a base de crema de leche y demi-glace.

Quiche

Pie de sal a base de leche, crema de leche y huevos.

Relleno de:
Tres quesos \$24.500
Jamón y tocineta \$20.500
Pollo y champiñones \$16.500
Espinaca y parmesano \$13.500
Tomate y mozzarella \$13.500

Ensaladas

Fresca 🍷

Cascos de mandarina, arándano, cebolla roja, rúgula, queso feta y nuez de nogal, adherhezados con aceite de oliva, sal, limón y pimienta.

Italiana 🍷

Lechugas romana y rúgula, uva dulce, prosciutto, queso mozzarella; todo con un toque de aceite de oliva, almendras y reducción de balsámico.

Cobb

Típica ensalada norteamericana con lechuga romana, huevo duro, tocineta, pollo, queso feta, tomate cherry, cebolla roja, maíz y aguacate. Acompañada de mielmostaza.

La Madrileña

Lomo de atún en conserva, aceitunas verdes, tomate, huevo duro, cebolla roja y lechuga romana; todo con un toque de aceite de oliva, sal, limón y pimienta.

La Mexicana 🍷

Lechuga romana, totopos, pollo, maíz y aguacate; todo con toques de frijol refrito, crema agría y pico de gallo. Acompañada de salsa roja picante.

Quinua

Quinua, cohombro, cilantro, cebollín, rúgula, tomate cherry confitado y trocitos de pollo. Acompañado de vinagreta de la casa.

La Jules César

Lechuga romana, trocitos de pollo a la plancha, tocineta, queso parmesano rallado y grissini. Acompañada de salsa a base de anchoas.

La Falafel

Mix de lechugas, pepino cohombro, tomates cherry, cebolla roja, yogurt de menta y deliciosas falafel hechas en casa.

La Pois Chiche

Garbanzos cocidos al vapor, quinua, aguacate, cebolla roja y cilantro mezclados con vinagreta de manzana caramelizada; decorado con huevitos de codorniz.

Greque

Tomate, queso feta, cohombro, cebolla roja, aceitunas negras y rúgula con un toque de limón; oregano y aceite de oliva. Acompañada de vinagreta de la casa.

LUNCH&DINNER

Cremas y Sopas

La Cappuccino

Sopa de hongos con un toque de limonaria.

Madame Carotte

Sopa de zanahorias asadas al horno con un toque de rosas y chips de remolacha.

Velouté de Potiron 🍷

Crema de ahuyama con un toque de canela, nuez de nogal y queso feta.

L'Épinard 🍷

Crema de espinaca con papita criolla, nuez moscada y un toque de parmesano.

Soupe à l'oignon

Sopa de cebolla Bagatelle® con queso fundido. Cubierta de hojaldre.

Soupe à l'oignon Tradicional

Sopa de cebolla Bagatelle®. Gratinata con Baguette y queso gruyère.

CREMAS TRADICIONALES

Acompañadas de queso parmesano.

Pídalas con o sin crema de leche.

Tomate

Berros

Brócoli

Alcachofa

Champiñones

Bowls

Le Filet “Criollo”

Salteado de lomo de res con papa criolla y arroz, acompañado de patacón, ensalada de aguacate y ají casero.

Au Poivre 🍷

Salteado de carne de res, en salsa pimienta, con verduras (zucchini, cebolla y tomates) y aguacate. Pídelo con arroz blanco o quinua.

Le Poulet

Salteado de pechuga de pollo, con verduras. (zucchini, cebolla y tomates). Pídelo con arroz blanco o quinua.

Les Crevettes

Salteado de camarones con verduras (zucchini, cebolla y tomates). Pídelo con arroz blanco o quinua.

Campagnard

Chicharrón casero, chorizo coctel, triángulos de arepa antioqueña frita, papas criollas y patacón. Acompañados de nuestras salsas guacamole, ají casero y salsa criolla.

Platos del día

•Les Steaks

Lomo de res en salsa a tu elección, con ensalada del día. Elige tu segundo acompañamiento: papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

Aux Champignons Salsa de champiñones

Au Roquefort Salsa de queso azul.

Au Poivre En pimienta con salsa demi-glace. 🍷

Moutarde de Dijon A la mostaza dijon.

•Filet Mignon

Lomo envuelto en tocineta con salsa de championes y ensalada del día. Escoge tu segundo acompañamiento: papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

•Le Filet Poulet

Pechuga de pollo en salsa a tu elección, con ensalada del día. Elige tu segundo acompañamiento: papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

Aux Champignons en salsa de champiñones.

Aux Trois Fromages En salsa de tres quesos.

À la Curry al curry, leche de coco.

À la Provençale en mantequilla con tomates, cebolla y limón.

•Le Bife de Cerdo

Lomo de cerdo en salsa a tu elección, con ensalada del día. Elige tu segundo acompañamiento: papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

En Mostaza y Pimienta en salsa de mostaza Dijon con pimienta negra 🍷

En Salsa Ciruela en salsa de ciruela de la casa

En Salsa de Champiñón en salsa de champiñones.

•Chuleta de Cerdo en Mantequilla y Ajo

Chuleta de cerdo hecha en mantequilla natural, ajo y tomillo, con ensalada del día. Escoge tu segundo acompañamiento: papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

•Pêche Responsable

Elige tu atún sellado a la pimienta 🍷) ó sésamo.

Tataki de Atún

Filete de atún sellado acompañado de mix asiático de lechugas, aguacate y tomate cherry con reducción de balsámico y un acompañamiento de la casa.

Bowl de Atún

Dados de atún salteados servidos sobre arroz, quinua o vegetales al vapor; ensalada de pepino, aguacate, tomate cherry y mix de lechuga con mayonesa picante.

Pave de Atún

Lomo de atún servido en cacerola con ensalada del día. Escoge tu segundo acompañamiento: papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

•Fish and Chips

Lomos de pescado blanco apanados con salsa tártara acompañados con papas en cualquiera de nuestras presentaciones.

•Salmon Encocado

Salmón en salsa de coco y ajo, con notas dulces y ensalada del día. Escoge tu segundo acompañamiento: patacón, papas chips, papas francesa, cascos de papa o arroz.

🚫 Si tiene alguna restricción alimentaria y desea conocer los ingredientes de nuestros platos a detalle, por favor siéntase libre de preguntarnos.

🥜 Contiene nueces

🔥 Contiene ingrediente picante.

SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO CIRCULAR EXTERNA NÚMERO 002 DE 2012 (Enero 20) INFORMIA: "ADVERTENCIA PROPINA"

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta antes de impuestos, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indique a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indiquele el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se distribuyen el 100% entre los empleados de Bagatelle de las áreas de servicio y producción.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva en Bogotá 592 04 00 o en el resto del país, línea gratuita nacional: 01 8000 910 195, para que radique su queja.

Todos los precios incluyen impuestos

PREPÁRALO EN CASA

Lleva nuestros productos CONGELADOS para preparar en casa

Quiches

Paq. x 4 und. elige dos sabores: Jamón-tocineta, tomate-mozzarella, pollo-champiñón, tres quesos y espinaca-parmesano

Paquete x 4

Pandeyucas 12 und.

Pandebonos 12 und.

Almojábanas 12 und.

Canasta Típica 12 und.

Típicas

Panadería

Ciabatta (60 g) 8 und.

Ciabatta (120 g) 3 und.

Baguette Tradicional 5 und.

Baguette Chocolate 5 und.

Bolita Brioche 8 und.

Cremas

Crema L'epinard 🍷

Crema Veloute de Potiron 🍷

Crema Madame Carotte

Crema La Cappuccino

Crema de Tomate

Crema de Berros

Crema de Alcachofa

Hojaldrados

Chausson Carne

Pastel hojaldrado con carne de res y aceitunas negras. 6 und.

Congelado Chausson Pollo

Pastel hojaldrado con trocitos de pollo y maíz 6 und.

Congelado Chausson de Manzana 6 und.

Rollo de Uva 8 und.

Rollo de Canela 8 und.

Pie Pa Dos 2 und.

Mini Croissant 12 und.

Croissant Medianos 6 und.

Croissant de Jamón y Queso Medianos 6 und.

Croissant de Queso Medianos 6 und.

Mini Pan de Chocolate 12 und.

Pan de Chocolate Medianos 8 und.

LUNCH&DINNER

Que funcionan para tardear...

Tartines

Greque

Sobre un pan antioxidante servimos queso feta, tomate, aceitunas negras, cohombro, un toque de limón, oregano y aceite de oliva.

Prosciutto et tomate

Sobre un pan baguette, rallamos tomate fresco, añadimos aceite de oliva, sal, pimienta y lonjas de prosciutto.

Aguacate y Queso Feta

En una tostada de pan centeno, servimos guacamole, queso feta, lechuga asiática y tomate cherry.

Champiñón y Gruyère

En una tostada de pan centeno, servimos queso doble crema, queso gruyère y champiñones con un toque de tomillo.

Capresse 🍷

En una tostada de pan campesino, servimos queso bocconcini, tomate, albahaca y salsa pesto.

Mozarella y Tomate Seco

En una tostada de pan centeno servimos una mezcla de quesos con ajo, tomates secos, topping de tocineta y un toque perejil.

Prosciutto Melón

En una tostada de pan campesino, servimos queso crema, prosciutto, melón, hierba buena y un toque de miel de maple.

Aguacate y Prosciutto

En una tostada de pan centeno, servimos guacamole, prosciutto, huevo poché, rúgula y brotes de alfalfa.

A l'avocat

En una tostada de pan centeno, servimos guacamole, dos huevos, queso feta y crujiente tocineta.

Para

TARDEAR

Recuerda que nuestra carta es abierta todo el día.

L'Heure du The

En una romántica baillarina te ofrecemos seis mini placeres salados y seis mini placeres dulces para compartir. Acompañado de dos bebidas calientes (Tinto, latte, cappuccino, chocolate, té, aromática). Opción en leche de almendras más \$5.000.

Nuestros mini placeres salados:

- Sanduchito de baguette con roastbeef, ajo, perejil, pétalos de tomate y queso manchego.
- Sanduchito de baguette con brie, manzana, jamón de pavo y rúgula.
- Sanduchito de pan centeno con aguacate y rúgula.
- Sanduchito de baguette integral con mozzarella, tomate y albahaca.
- Eclair con salmón ahumado, ajonjolí negro, queso crema y brotes de alfalfa.
- Profiterol de queso con champiñones, almendra y cilantro. 🍷

Nuestros mini placeres dulces (Máximo 6 opciones)

- Tatin
- Guanabonette
- Eclair de chocolate
- Eclair de café
- Citron
- Macarons
- Tartalela de fresa

Café / The Gourmand

Escoge uno de nuestros cafés o té y acompáñalo con cuatro de nuestros mini placeres dulces: Escoge entre: Tatin, guanabonette, éclair de chocolate, éclair de café, citron, tartalela de fresa, macarons. Tinto, latte, cappuccino, chocolate, té, aromática. Opción chocolate en leche de almendras más \$5.000.

Torta de Pan

Pain perdu o torta de pan al estilo Bagatelle, con salsa inglesa.

Chausson de Pollo

Pastel hojaldrado con trocitos de pechuga de pollo y maíz tierno. Decorado con ajonjolí.

Chausson de Carne

Pastel hojaldrado con trocitos de carne de res y aceitunas negras. Decorado con ajonjolí.

Tamalé Envuelto! 🍷

Dos tamalitos de Pipián (a base de papa, sin carnes) fabricados artesanalmente, acompañados de salsa de mani, dos arepas caseras, una porción de queso campesino y chocolate santafereño. Opción chocolate en leche de almendras más \$5.000.

Chocolate Santafereno

Acompañado de dos tajadas de queso campesino, 2 arepas caseras. Opción chocolate en leche de almendras más \$5.000.

Sandwich au Fromage

Pan brioche repleto de queso doble crema. Dorado en mantequilla.

Licores

Vino Blanco Casa

Botella:
Copa:

Vino Tinto Casa

Botella:
Copa:

Vino Rose Casa

Botella:
Copa:

Extra Brut

Botella:
Copa:

Vaso de Vino Caliente

Mimosa Mojito

Mimosa Classique

Mimosa Fruits Rouges

Mimosa Lychees

Canelazo con Ron

Canelazo con Aguardiente