



MAISON  
*Pierre* MR

BOULANGERIE • CAFÉ

*Menu*



## Desayunos

### PAQUETES

\*Incluyen: jugo de naranja chico y café americano.

#### L'Équilibré

Omelette de claras de huevo con champiñones y espinacas, acompañado de pan integral de masa madre con semillas

\$ 190

#### Ile-de-france

Pain Perdu (Pan brioche a la francesa) con receta especial de la Maison Pierre acompañado de frutos rojos

\$ 229

#### Champs-Élysées

Croque Madame o Monsieur (Sándwich con pan artesanal, salsa bechamel, jamón york y gratinado con queso mozzarella, con o sin huevo estrellado encima y guarnición de papas hash brown)

\$ 249

#### Dominique

Omelette Dominique (Con queso de cabra, champiñones, espinacas y jitomate confitado, cubierto de crema holandesa y prosciutto con guarnición de papas hash brown)

\$ 259

#### Notre Dame

Huevos Benedictinos sobre muffin inglés con lomo canadiense y salsa holandesa con guarnición de papas hash brown

\$ 259

## Desayunos

#### Pierre

Cazuela francesa de huevos poché con queso de cabra y tomates cherry confitados, bañados en salsa holandesa con prosciutto. (20 minutos de preparación)

\$ 269

#### New York

Deliciosos croffles (croissants en forma de waffles) servidos con fresas naturales, jarabe de chocolate y mermelada de la casa

\$229

#### Boulangier

Huevos revueltos en salsa roja gratinados con queso, dentro de un delicioso pan de campiña de masa madre

\$ 229

#### Le Mexicain

Chilaquiles, huevos a la mexicana, o huevos "tirados"

\$ 199

#### L'Americain

Hot cakes o huevos al gusto

\$ 199

#### Veracruz

3 picadas gourmet de masa natural o de nopal, cocidas al comal con salsa de tomate, ranchera o verde.

Preparadas con chicharrón de la ramos, huevo y pollo.

Acompañadas de frijoles y plátanos fritos

\$ 199

### PLATILLOS INDIVIDUALES

Ensalada de frutas	\$ 149
1/2 Copa de frutas rojos con yougurt griego granola y miel	\$ 129
Copa completa	\$ 245
Pain Perdu (Pan brioche a la francesa con frutos rojos)	\$ 149
Hot cakes Gourmet	\$ 139
Croffles (Croissants en forma de waffle)	\$ 159
Croque Madame	\$ 179
Omelette Dominique	\$ 169
Omelette Équilibré	\$ 139
Omelette o huevos al gusto	\$ 149
Huevos Pierre	\$ 169
Huevos Benedictinos	\$ 159
Huevos Boulangier en pan de campiña	\$ 169

### CROISSANTS

Croissant Gourmet con prosciutto y queso de cabra	\$ 189
Croissant con Huevo	\$ 169
Croissant Toast (pan de croissant con jamón, queso provolone, arugula y cebollas caramelizadas)	\$ 199
Roulette de salmón (Croissant Roulette con salmón ahumado y queso crema)	\$ 199
Croissant abierto con mantequilla y mermelada	\$ 89
Croissant abierto con nutella	\$ 99

### PLATILLOS REGIONALES

Chilaquiles verdes o rojos	\$ 139
Picadas gourmet de masa natural o de nopal	\$ 120
Huevos "Tirados"	\$ 139
"Bomba" gourmet con frijoles y queso gratinado	\$ 95
Molletes naturales	\$ 115

### SANDWICHES

Croque Monsieur o Madame	\$ 179
Croque Mex	\$ 169

### PLATILLOS FIT

Hot cakes de plátano y avena	\$ 149
Quesadillas	\$ 105
Chilaquiles fit	\$ 125
Sandwich integral de jamón	\$ 159
Enfrijoladas	\$ 145
Toast salmón (con aguacate, alcaparras y salmón ahumado)	\$ 199
Toast burrata (con prosciutto, tomate cherry, burrata y arúgula)	\$ 199

### EXTRAS

2 huevos	\$ 50
50 grs. de pollo	\$ 60
50 grs de jamón de pierna	\$ 60
60 grs de jamón de pavo	\$ 70
50 grs de arrachera	\$ 80
50 grs de chicharrón de la ramos	\$ 70
50 grs de tocino	\$ 30
50 grs de chorizo	\$ 20

## Comidas

### ENTRADAS

<b>Carpaccio de res</b>	\$ 199
Centro de filete laminado con un toque de limón, mix de lechugas y láminas de queso con un toque de mousse de trufa	
<b>Portobello Pierre</b>	\$ 179
Delicioso hongo portobello relleno de mousse de queso de cabra y jamón serrano servido con una mezcla de lechugas y tomate cherry	
<b>Croquetas Madrid</b>	\$ 199
5 Croquetas de jamón serrano con un dip a elección	
<b>Fondue natural</b>	
Mezcla de quesos con vino blanco servido en mesa acompañados de pan artesanal de masa madre	\$ 220
Ingredientes adicionales: Jamón, salami, o pollo c/u	\$ 70

### ENSALADAS

<b>Versailles</b>	
Pollo marinado, lechuga, queso de cabra, arándanos, nuez, manzana y croutones	\$ 179
<b>Ensalada burrata</b>	
Servida con duraznos rostizados, higos caramelo y ate de guayaba ¡Una combinación que tienes que probar!	\$ 229

### SOPAS Y PASTAS

<b>Crema de queso</b>	
Deliciosa receta de la casa preparada con 4 quesos y un toque de vino blanco. Servido en pan artesanal de campiña	\$ 169
<b>Pasta Alfredo con pollo</b>	
Fusili con salsa Alfredo, pechuga de pollo asado y un toque de parmesano	\$ 209
<b>Ravioles con trufa</b>	\$ 229
Rellenos de queso en una salsa caccio e pepe y trufa negra de verano, gratinados con parmesano	

### CREPAS

<b>Receta original de Maison Pierre</b>	
Saladas	
Bañadas con salsa de 3 quesos	
· Jamón de pavo y queso manchego	\$ 139
· Champiñones	\$ 139
· Pollo almendrado	\$ 159
Dulces	
· Nutella, cajeta, o de zarzamora con queso crema	\$ 129

### CROISSANTS

<b>Croissant Gourmet</b>	
· Prosciutto, queso de cabra, lechuga italiana y tomate cherry confitado	\$ 189
· Con jamón de pavo y queso manchego, lechuga y tomates deshidratados	\$ 169
<b>Roulette de salmón</b> (Croissant Roulette con salmón ahumado y queso crema)	\$ 199

### CARNES

<b>Hamburguesa Pierre</b>	\$ 219
Con carne suave de ternera, queso brie y parmesano, mousse de trufa y catsup de ciruela, servido con pan brioche de la casa. ¡Tienes que probarla!	
<b>Arrachera Lyon</b>	\$ 229
200 grs de arrachera marinada de con guarnición a elegir, papas trufadas o ensalada de la casa.	

### BAGUETTES

<b>Molletes con jamón</b>	\$ 125
<b>Poulet</b>	
Pollo almendrado, lechuga y mostaza dijon	\$ 149
<b>Baguette fusión</b>	
Rellena de arrachera con una costra de queso ensalada, salsa tzatziki y aguacate, acompañado de papas fritas	\$ 179
<b>San Rafael</b>	
Jamón de pavo, queso crema, lechuga y tomates deshidratados	\$ 149
<b>Madrid</b>	
Jamón serrano, queso manchego, lechuga, pasta de tomate y mayonesa de la casa	\$ 179
<b>Pierre</b>	
Prosciutto, queso de cabra, lechuga y tomate cherry confitado	\$ 179

### SANDWICHES

<b>Croissant Toast</b> (pan de croissant con jamón, queso provolone, arugula y cebolla caramelizada)	\$ 199
<b>Croque Monsieur</b>	
Clásico sándwich francés gratinado con queso mozzarella, jamón york y salsa bechamel	\$ 179
<b>Croque Mex</b>	
Sándwich con jamón york, frijoles con chorizo, aguacate y gratinado con queso oaxaca	\$ 169
<b>Mexicano</b>	
Jamón de pierna, queso panela, lechuga, aguacate y mayonesa con chipotle	\$ 149
<b>Club Sándwich Pierre</b>	
El tradicional sándwich con nuestro especial pan brioche, pollo agridulce, jamón de pierna, tocino, queso amarillo y aderezos	\$ 179
<b>Orden de papas</b>	
Clásicas a la francesa	\$ 89
Papas importadas trufadas	\$ 129

### PLATILLOS FIT

<b>Wrap de pollo enchilado o asado</b>	
Tortilla de harina integral, pollo enchilado, aguacate, zanahoria y lechuga	\$ 159
<b>Toast de aguacate con huevo</b>	
Pan integral tostado, aguacate con chile, mezcla Niçoise (ejotes, pimienta un huevo pochado estrellado o revuelto)	\$ 129
<b>Toast salmón</b> (con aguacate, alcaparras y salmón ahumados)	\$ 199
<b>Toast burrata</b>	
(Pan integral tostado con prosciutto, tomatecherry, burrata y arúgula)	\$ 199
<b>Sandwich integral de jamón</b>	
Elaborado con pan integral, jamón de pechuga de pavo, queso panela, y aderezo chipotle	\$ 159



## **BOLLERÍA** Nos Viennoiseries

**(Elaborada 100% con mantequilla francesa)**

Croissant natural \$ 59

Croissant con queso crema  
o pan de chocolate \$ 69

Croissant con pasta  
de almendras o nutella \$ 79

Croissant Roulette  
• Ferrero \$ 109  
• Pistache caramelo limón o churro \$ 89

Croissant Cubo  
Porción para dos personas, sabores de:  
• Ferrero \$ 149  
• Pistache, caramelo o limón \$ 129

Escargot  
Pan de hojaldre en forma de caracol  
endulzado con crema pastelera y pasas \$ 69

Mini Financiers  
4 Bizcochos de almendra cubierto de nueces  
o almendra fileteada \$ 49

### **Bollería Mexicana**

“Bomba” blanca \$ 49

“Bomba” con chispas de chocolate \$ 59

Bisquet \$ 39



## REPOSTERÍA

### Nos Pâtisseries

#### NUESTRA ALTA REPOSTERÍA FRANCESA

Macarons (3 piezas) \$ 85

Postre tradicional francés hecho con dos tapas finas tipo merengue de almendra molida, relleno con un delicioso ganache de diferentes sabores.

Ópera \$ 99

Clásico de la repostería francesa elaborado con un bizcocho de almendra y capas de mousse de chocolate y crema de café

Crème brûlée. \$ 99

Especialidad francesa con crema, mantequilla, vainilla y azúcar caramelizada.

Cro-Budín \$ 89

Budín elaborado con base de bollería francesa, pasas, almendras y nuez. Se sirve caliente y bañado en salsa de vainilla

Tarta de nutella o de uvas con chocolate blanco. \$ 89

Pastel de coco \$109

Tres leches, el especial de Maison Pierre con queso mascarpone y coco rallado. Se sirve con leche de coco para bañar el pastel.

Pastel de chocolate \$109

Bizcocho de chocolate con mousse de chocolate

Cheese Velvet \$ 99

Cheesecake de mango \$ 99

Tiramisú \$ 99

Pastel con capas de bizcocho mojado en café, con capas de betún de queso crema y cocoa.

Brownie \$ 69

Clásico pastelito suave de chocolate con el toque Pierre

Torta de Elote \$ 89

Pastel dulce de elote con nuez, ajonjolí y almendra. Se sirve con crema de rompopo para acompañarlo



## BEBIDAS CALIENTES

### Boissons Chaudes

#### CAFÉS

Espresso	\$ 49
Espresso doble	\$ 65
Americano	\$ 55
Macchiato sencillo	\$ 59
Macchiato doble	\$ 79
Flat white o latte	\$ 59

#### Arte Latte

Capuccino	\$ 69
Mocaccino Vainiccino	\$ 79
Capuccino Caramel o cajeta	\$ 79
Capucino Rompopo	\$ 89

#### Café Gourmet

Chai Espresso	\$ 99
Capucino Baileys	\$ 119
Carajillo 43	\$ 129

#### Otras Bebidas

Chai con leche	
(Regular, manzana-canela o sugar free)	\$ 89
Matcha Latte o Capuccino	\$ 89
Taro Latte	\$ 89
Chocolate (caliente o frío)	\$ 89
Tés (calientes o fríos)	
Blanco, verde, menta, negro y manzanilla	\$ 69
Tisanas (calientes, frías o frappés)	\$ 89
Fresa kiwi, mango, manzana-canela, maracuyá, moras	



## BEBIDAS FRÍAS

### Boissons Froides

#### FRAPPÉ (base leche)

Horchata de arroz o coco	\$ 79
Capuccino o Mokaccino	\$ 89
Vainiccino Papantla	\$ 99
Matcha o Taro	\$ 99
Cajeta, Rompopo	\$ 99
Nutella, chocomenta, taro o mazapán	\$ 99
Chai regular, manzana-canela o sugar free	\$ 119
Capuccino Baileys	\$ 129

#### GRANITÉS (base agua)

Fresa o mango	\$ 99
(Con chamoy y piquín)	\$ 109
Frutos rojos naturales	\$ 109

#### SMOOTHIES (base leche)

Fresa o mango	\$ 99
Frutos rojos naturales	\$ 119
Macarronada Pierre (Mix de fresas con dos macarons)	\$ 129

#### BEBIDAS FRÍAS (Hielo)

Latte	\$ 69
Taro	\$ 119
Chai (regular, manzana-canela, sugar free)	\$ 119

#### PIERRE MIX

Elaborado con jarabe francés 1883 Maison Routin Mandarina, kiwi, fresa, fresa-kiwi y durazno	\$ 119
--	--------

#### SODAS ITALIANAS

Mandarina, fresa-kiwi y durazno	\$ 109
---------------------------------	--------

#### CERVEZAS Y VINOS

Cerveza Corona	\$ 50
Cerveza Heineken	\$ 70
Copa Vino De La Casa	\$ 85
Copa De Clericot	\$ 110
Jarra De Clericot	\$ 390

#### ALGO MÁS

Resfrescos de lata	\$ 49
Agua Bonafont	\$ 35
Agua Perrier	\$ 79
Naranjada o limonada	\$ 69
Jugo natural de naranja	\$ 69
Vaso de leche	\$ 40
Leche para té o café	\$ 25
Carga de café extra	\$ 35
Diferencia de leche de soya almendras o coco	\$ 25