

Le

BISTRO.®

PALACIO

DESAYUNOS

PAN DE CASA

Panqués caseros por rebanada

Plátano y amaranto \$ 43

Limón con semilla de amapola \$ 60

PAN DULCE

Por pieza

Chocolatín \$ 57

Croissant

Rol de canela

Oreja española

Concha de vainilla

WAFLES

Naturales 1 pza \$ 110

Frutos rojos 1 pza \$ 178

Nutella con fresas y plátano 1 pza \$ 155

HOT CAKES

Naturales 3 pzas \$ 108

Plátano 3 pzas \$ 120

PAN FRANCÉS

Naturales 3 pzas \$ 110

Frutos rojos 1 pza. \$ 178

DESAYUNOS

JUGOS

Jugo de naranja 12 oz	\$ 56
Jugo de toronja 12 oz	\$ 56
Jugo verde 12 oz	\$ 65

FRUTA

Con granola casera o queso cottage o yogur griego

Plato de fruta 200 g Papaya, melón, piña o sandía	\$ 75
Fruta mixta 200 g	\$ 75
Fruta de temporada	\$ 145

CHILAQUILES

Chilaquiles rojos o verdes	\$ 138
Con pechuga asada	\$ 155
Con huevo	\$ 150

DEL ESTUFÓN

2 pzas. de huevo

Rancheros o divorciados Elige tu guarnición: chilaquiles verdes o rojos, frijoles refritos, tocino, salchicha o papa hash	\$ 130
Benedict con lomo canadiense Con salsa holandesa tradicional o al chipotle	\$ 185

DESAYUNOS

HUEVOS

Elige tu guarnición: chilaquiles verdes o rojos,
frijoles refritos, tocino, salchicha o papa hash

Naturales 3 pzas \$ 128

Con tocino o jamón de París o jamón
de pavo o salchicha 3 pzas \$ 155

OMELETTES

3 pzas. de huevo.

Elige tu guarnición: chilaquiles verdes o rojos,
frijoles refritos, tocino, salchicha o papa hash

Queso panela y espinaca \$ 140

Salmón y queso de cabra \$ 177

Manchego y jamón York \$ 145

DESAYUNOS

TARTINES

Rebanada campesina

Jamón de París y queso manchego gratinado Con champiñones y perejil	\$ 93
Tartine de saumon fumé, aguacate, fromage de chevre y aceite de olivo	\$ 155

SANDWICHES

Croque- madame 1 pza Mezcla de lechugas o papas fritas	\$ 215
Croque-monsieur 1 pza Mezcla de lechugas o papas fritas	\$ 215
Bagel de salmón ahumado 1 pza Con alcaparras, cebolla morada y olivo-limón, acompañado de papas a la francesa o ensalada.	\$ 205

EXTRAS

Frijoles refritos 100 g	\$ 27
Papas hash brown 2 pzas	\$ 35
Tocino 50 g	\$ 55
Chilaquiles rojos o verdes 80 g	\$ 38
Jamón de París 50 g	\$ 39
Jamón pechuga de pavo 50 g	\$ 39
Yogur griego 120 g	\$ 39
Granola casera 50 g	\$ 32
Nata 120 g	\$ 88
Aguacate 1/2 pza	\$ 48
Queso cottage 120 g	\$ 45
Chiles toreados 50 g	\$ 26
Papas a la francesa 145 g	\$ 48

QUESOS Y CHARCUTERÍA

QUESOS

60 g

Bleu	\$ 199
Boursin	\$ 228
Reblochon	\$ 247
Pavé de cabra	\$ 247
Manchego	\$ 290
Pont-l'Évêque	\$ 278
Pirámide de cabra	\$ 257
Brie	\$ 185
Tabla de quesos mixta 200 g	\$ 490

CHARCUTERÍA

Toda nuestra charcutería se sirve con pepinillos,
mostaza y ensalada

Tabla mixta de charcutería

2 personas 120 g	\$ 365
3 personas 160 g	\$ 475
5 personas 200 g	\$ 540
Rillete de pato 120 g	\$ 248
Salchichón al ajo 60 g	\$ 150
Chorizo seco picante 60 g	\$ 138

FONDUES

Fondue emmental y gruyere 1pza.	\$ 365
Fondue tocineta ahumada 1pza.	\$ 399
Fondue portobello y trufa 1pza.	\$ 399

EMPAREDADOS

BAGUETTES GOURMET

Guarnición por elegir entre: ensalada mixta, papas a la francesa o papas Saratoga.

Baguette de roast beef 1 pza \$ 190
Choucroute fermentado con cerveza negra y alioli de perejil y papa saratoga.

Baguette de prosciutto San Daniele y mozzarella 1 pza \$ 290
Prosciutto San Daniele, mozzarella, infusión de albahaca-olivo extra virgen y papa saratoga.

Baguette de lomo canadiense curado 1 pza \$ 220
Queso emmental, tomate, mozzarella, lomo canadiense, lechuga y aderezo de queso azul y papa saratoga.

Baguette a la mexicana 1 pza \$ 148
Jamón de pavo, queso panela, aguacate y frijoles con jalapeño hecho en casa y papa saratoga.

COMIDAS

ENTRADAS

Terrine de Foie Gras 100 g	\$ 550
Con mostaza antigua, petite mézclum y brioche tostado.	
Carpaccio de Filete de res 60 g	\$ 215
Con champiñones, arúgula baby y queso parmesano.	
Carpaccio de salmón 60 g	\$ 234
Emulsión olivo-limón, cebolla morada y alcaparra.	
Corazones de alcachofa al grill 110 g	\$ 199
Queso parmesano, arúgula baby y limón eureka.	
Burrata con duraznos al grill 220 g	\$ 225
Balsámico, aceite de romero y prosciutto crocante	
Betabel asado 200 g	\$ 155
Ajo frito y jocoque.	
Escargots, beurre d 'ail 6 pza 200 g	\$ 220
Mantequilla de ajo y perejil.	

ENSALADAS

Salade bleu y pera	\$ 165
Frisee con vinagreta de mostaza y miel.	
Pechuga al grill y dátiles	\$ 188
Lechuga italiana y espinaca baby	
Aguacate	\$ 195
Queso de cabra cenizo, aceituna Kalamata y emulsión oliva-limón.	
Mediterránea de queso feta	\$ 210
Jitomate bola, pimientos, cebolla morada y aceituna Kalamata.	
Nicoise	\$ 215
Atún confitado en casa, anchoas, pimientos, jitomates, papa y anchoas.	

COMIDAS

SOPAS

- Tomate rostizado 280 ml \$ 95
Con queso de cabra natural con aceite de albahaca.
- Sopa de cebolla 450 ml \$ 135
Gratinada con queso parmesano y crotones.

DEL HORNO

- Lasagna de carne 300 g \$ 210
Gratinada con parmesano
- Quiche del día 1 rebanada \$ 152
Guarnición por elegir entre: ensalada mixta, papas a la francesa o papa Saratoga.
- Quiche de salmón 1 rebanada \$ 180
Guarnición por elegir entre: ensalada mixta, papas a la francesa o papa Saratoga.

ESPECIALIDADES

- Petit Filet \$ 299
A Elegir: Salsa bearnesa o salsa de pimienta o salsa oscura de vino tinto.
- Filet Mignon \$ 280
A Elegir: Salsa bearnesa o salsa de pimienta o salsa oscura de vino tinto.
- Boeuf Bourguignon 180 g \$ 299
Estofado de carne de res, zanahorias baby y champiñones.
- Saumon à la poêle 140 g \$ 305
Ejote francés y almendra tostada.
- Pechuga de pollo paillard 200 g \$ 168
Con mantequilla provenzal y limón eureka.
- Pechuga cocción lenta 200 g \$ 199
En cocción sous vide con echalotte, pure de papa, zanahorias asadas y reducción de vino tinto.
- Confit de Canard 220 g \$ 380
Papas sauté, mézclum de lechugas y vinagreta de vino tinto.

POSTRES

Peras pochadas al merlot 1 pza.	\$ 125
Eclair 1 pza.	\$ 77
Tarta de Manzana 1 pza.	\$ 145
Tarta de frutos rojos 1 pza.	\$ 168
Tarta de chocolate blanco 1 pza.	\$ 158
Tarta de choco plátano con macarrón 1 pza.	\$ 120
Mil hojas 1 pza.	\$ 135
Pávlova 1 pza.	\$ 90
Helado 100 g Chocolate o fresa o frutos rojos o limón eureka o vainilla.	\$ 75

BEBIDAS

CAFÉ

CALIENTE

Capuccino	\$ 65
Latte	\$ 65
Moka	\$ 67
Moka avellana latte	\$ 67
Espresso americano	\$ 48
Espresso	\$ 45
Espresso doble	\$ 64

FRAPPÉ

Café	\$ 67
Moka	\$ 74
Espresso americano	\$ 48
Moka avellana	\$ 75

EXTRAS

Matiz 30 ml Avellana, amaretto, crema irlandesa y vainilla	\$ 16
Leche vegetal 300 ml Almendra, coco y soya	\$ 32
Carga de café	\$ 19

INFUSIONES & TÉ

Matcha orgánico	\$ 95
Matcha taro o chai	\$ 78
Infusiones	\$ 50

Remedio de la abuela, raspberry calmess, chocolate nightcap, chaiwalla black chai, cielo rojo, White chocolate samoas, flamingo sunset, hugs and kisses

CHOCOLATE

Caliente o frío

Chocolate oaxaqueño	\$ 65
---------------------	-------

BEBIDAS

ESPECIALES LE BISTRO

Vin chaud Le Bistro	\$ 80
Café Liégois Café con crema batida	\$ 55
Café Irlandés Café con baileys y crema batida	\$ 125

SMOOTHIES

Hecho en casa

Fresas con crema Frutos rojos, plátano y leche de almendra	\$ 90
Tropicalísimo Piña, papaya y naranja	\$ 86
Súper verde Apio, pepino, piña y limón	\$ 86
Choco energy Plátano, piña, cacao, chía y vainilla	\$ 86

MOCKTAIL

Limón-pepino-menta	\$ 75
Piña Naranja	\$ 98
Frutos rojos	\$ 98

BEBIDAS

Ciel 355 ml	\$ 29
Alameda 375 ml	\$ 53
Refresco de lata 355 ml	\$ 45
Agua topo chico 355 ml	\$ 45
Perrier 330 ml	\$ 64
Limonada o naranjada Mineral o natural	\$ 58
Soda de Raíz Refresco artesanal de jengibre	\$ 120

BEBIDAS

DIGESTIVOS 2 oz

Amaretto Disaronno	\$ 130
Aperol	\$ 105
Baileys	\$ 130
Cassis Sisca	\$ 99
Campari	\$ 110
Chartreuse amarillo	\$ 205
Chartreuse verde	\$ 180
Chambord	\$ 140
Chinchón seco	\$ 110
Chinchón dulce	\$ 110
Cointreau	\$ 110
Dubonett	\$ 105
Frangelico	\$ 130
Grand Marnier	\$ 150
Licor 43	\$ 125
Lillet blanco	\$ 140
Midori	\$ 115
Pernod Ricard	\$ 110
Sambuca blanco	\$ 115
Sambuca negro	\$ 125
St. Germain	\$ 140
Strega	\$ 140

CÓCTELES

Aperol Spritz	\$ 145
Blanc Cassis	\$ 150
Carajillo	\$ 145
Clericot vino rosado o tinto	\$ 220
Kir royal	\$ 235
Martini Dulce o seco	\$ 150
Manhattan	\$ 135
Mojito	\$ 130
Negroni	\$ 150
Tinto de Verano	\$ 155

BRANDY 2 oz

Cardenal Mendoza	\$ 215
Gran Duque D Alba	\$ 250
Torres 10	\$ 150
Torres 20	\$ 215

DESTILADOS

MEZCAL 2 oz

Delirio de Oaxaca reposado	\$ 135
Delirio de Oaxaca añejo	\$ 245
Delirio de Oaxaca joven	\$ 115
Las Garrafas Mono Azul	\$ 240
Las Garrafas Serpiente	\$ 260
Marca Negra Ensamble	\$ 280
Ramo de Rosas Espadín	\$ 320
Ramo de Rosas Tóbala	\$ 440
Unión joven	\$ 130
400 conejos	\$ 165

TEQUILA 2 oz

Casa Dragones blanco	\$ 570
Cuervo tradicional reposado	\$ 115
Cuervo tradicional plata	\$ 130
Don Julio reposado	\$ 140
Don Julio 70	\$ 180
Don Julio Blanco	\$ 150
Herradura Ultra	\$ 175
Herradura blanco	\$ 130
Herradura reposado	\$ 150
Maestro Dobel Diamante	\$ 165
Reserva de la Familia extra añejo	\$ 350
Siete leguas blanco	\$ 160

RON 2 oz

Aconte Blanco	\$ 190
Aconte Añejo 3 años	\$ 240
Bacardí blanco	\$ 100
Capitán Morgan Spice	\$ 100
Havana club 7	\$ 120
Zacapa 23	\$ 195

WHISKY 2 oz

Buchanan's 12	\$ 155
Chivas Regal 12	\$ 155
Glenfiddich 12	\$ 185
Glenfiddich 18	\$ 320
Jack Daniel's	\$ 140
JW Etiqueta negra	\$ 160
JW Etiqueta roja	\$ 120
Old Parr	\$ 145
Macallan 12	\$ 180
Revés Rojo	\$ 350

DESTILADOS

COGNAC 2 oz

Martell VSOP	\$ 300
Hennessy VSOP	\$ 310

VODKA 2 oz

Absolut azul	\$ 120
Cîroc	\$ 160
Drako	\$ 160
Grey Goose	\$ 170
Stolichnaya	\$ 110
Stolichnaya Elite	\$ 170
Smirnoff 21	\$ 100
Smirnoff Tamarindo	\$ 105

GINEBRA 2 oz

Beefeater	\$ 110
Bombay	\$ 140
Fresco 77	\$ 295
Gin Mare	\$ 180
Hendricks	\$ 160
Mom	\$ 140
Monkey 47	\$ 260
Tanqueray	\$ 130
The London 1	\$ 165

CERVEZA

Espantapájaros pale ale	\$ 105
Espantapájaros Imp Stout	\$ 120
Espantapájaros Pilsner	\$ 105

Cerveza nacional 355 ml Bohemia, Bohemia oscura, Bohemia Cristal, Lager, XX ámbar, Sol, Tecate, Indio.	\$ 64
--	-------

MICHELADA	\$ 70
-----------	-------

Heineken 355 ml	\$ 64
-----------------	-------

VINOS

VINOS TINTOS

MÉXICO	Copa 150 ml	Botella 750 ml
Cuna de Tierra	\$ -	\$1200
Escala	\$ -	\$1690
Hacienda Florida	\$ -	\$ 890
Hacienda Florida Reserva	\$ -	\$1390
Icaro	\$ -	\$2190
Las nubes Selección Parcelas	\$ 170	\$ 790
Mogor Badán	\$ -	\$1660
Maxia Pinot Noir	\$ -	\$1200
Nido de abejas	\$ 280	\$1119
Pago de Vega	\$ -	\$1290
Santo Tomas Duetto	\$ -	\$2190

FRANCIA

Aigle Noir Pinot Noir	\$ -	\$ 890
Beaujolais Villages	\$ -	\$ 890
Chateau de Pez	\$ 460	\$2290
Cotes Du Rhone Pierre	\$ 240	\$1190
Domaine Coudoulet	\$ -	\$ 990
Domaine Coudoulet	\$ -	\$1390
Chateau La Livienere		
Domaine Roumagnac o Grand R	\$ -	\$ 990
Gerard Bertrand Le Viala	\$ -	\$2990
Gerard Bertransd Prima	\$ -	\$1090
Nature Syrah		
Louis Jadot Pommard	\$ -	\$ 790
Petit Chateau	\$ -	\$ 890

ESPAÑA

Fincas de Ganuza Reserva	\$ -	\$2190
Mauro VS	\$ -	\$5690
Monteabellon Matambres	\$ 490	\$2390
Monteabellón 14 Meses	\$ -	\$1200
Pesquera Crianza	\$ 320	\$1490
Protos Crianza	\$ -	\$ 990
Protos 27	\$ -	\$1490

VINOS

RESTO DEL MUNDO

Love Sangiovese-Merlot	\$	-	\$ 790
Chiaromonte Nero de Abola	\$	-	\$ 1290

VINOS BLANCOS

MÉXICO

Tres Valles	\$	-	\$ 890
Afrodita	\$ 320		\$ 1390

ESPAÑA

Barbutin Albariño	\$	-	\$ 890
-------------------	----	---	--------

FRANCIA

	Copa 150 ml	Botella 750 ml
Aigle Noir Chardonnay	\$	- \$ 860
Louis Jadot Chablis Cellier Du Valvan	\$ 260	\$ 1190
Louis Jadot Pouilly Fuisse	\$ 380	\$ 1690
Sphere	\$	- \$ 760
		-

VINOS ROSADOS

MÉXICO

	Copa 150 ml	Botella 750 ml
Maxia	\$	- \$ 990

FRANCIA

Cote de Provence Essetiel	\$ 320	\$ 1390
Paul Et Files Cotes de Provence	\$ 260	\$ 1190
Whispering Angel	\$	- \$ 1390

ESPAÑA

12 Lunas Rosado	\$	-	\$ 990
-----------------	----	---	--------

VINOS

VINOS ESPUMOSOS

ESPAÑA

	Copa 150 ml	Botella 750 ml
Flor de Raim	\$ -	\$ 690

FRANCIA

Louis Roederer brut	\$ -	\$ 3200
Vintage Rose		
Taittinger Brut Reserve	\$ -	\$ 2490

ITALIA

Ai Galli	\$ -	\$ 790
Ai Galli Rose Millesimato	\$ -	\$ 790
Gaudensius	\$ -	\$ 1490