

DESAYUNO / BRUNCH

CHEZ
• **MARIE** •
BISTRÓ

Te agradecemos que vengas a disfrutar un tiempo con la familia Chez Marie Bistró. Te pedimos paciencia, ya que todos los platillos son preparados **AL MOMENTO** en nuestra pequeña cocina.

Horario: 9:00 am a 1:30 pm

CHEZ
·MARIE·
BISTRÓ

M E N Ú

FRUTA



FRUTA DE TEMPORADA \$85

Decorada con frutos rojos

PUDDING CON CHÍA \$95

Yogurt + chía + frutos rojos

BOWL TROPICAL \$100

Yogurt + coco + piña + kiwi

BOWL DULCE \$100

Yogurt + fruta + granola + miel

FRENCH TOAST



NATURAL \$110



PLÁTANO + NUTELLA \$120

MANZANA + CANELA +
DULCE DE LECHE \$125

MORAS + QUESO \$125

CREPAS



CROQUE MADAME \$155

Rellena de jamón de pavo y queso chihuahua, bañada en salsa bechamel, acompañada de huevo frito

CHAMPS-ELYSÉE \$145

Rellena de setas y champiñones, bañada en salsa bechamel, acompañada de huevo frito

MONTMARTRE \$155

Rellena de jamón de pavo y queso chihuahua, bañada en compota de frutos rojos y chipotle

MOLE \$145

Crepa cremosa rellena de pollo, bañada en salsa de mole poblano, almendras y ajonjolí

**Pregunta por nuestra selección de pan dulce,
¡te va a encantar!**



Recomendación del chef

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
·MARIE·
BISTRÓ

M E N Ú

TOAST



HUMMUS + GARBANZO + GERMINADO **\$85**

 AGUACATE + SALMÓN AHUMADO + CREMOSO DE HINOJO + CEBOLLA MORADA **\$165**


AGUACATE + JAMÓN SERRANO + HUEVO FRITO **\$155**

CROISSANTS



Vienen acompañados con ensalada de la casa

MOZZARELLA + TOMATE + PESTO **\$145**

 HUEVO REVUELTO + JAMÓN + QUESO **\$125**


JAMÓN + QUESO **\$125**

3 QUESOS + SOPA DE TOMATE **\$130**

QUICHE LORRAINE



Vienen acompañados con ensalada de la casa

 JAMÓN + QUESO + TOCINO **\$135**

ESPINACA + QUESO DE CABRA **\$130**

 Recomendación del chef

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
·MARIE·
BISTRÓ

M E N Ú

HUEVOS



Todos nuestros huevos son orgánicos
Todos los omelettes vienen acompañados con pan de la casa

OMELETES



TOMATE + ESPINACAS + QUESO DE CABRA **\$125**

CLARAS + VERDURITAS + SOPA DE TOMATE **\$115**

CHOLULA **\$120**
Bañado en salsa de rajas poblanas

BENEDICTINOS



CON SALMÓN AHUMADO **\$205**

CON JAMÓN SERRANO **\$195**

CON AGUACATE **\$185**

 Recomendación del chef

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
·MARIE·
BISTRÓ

M E N Ú

BEBIDAS



❖ AGUA EMBOTELLADA	\$ 40
❖ AGUA MINERAL	\$ 45
❖ REFRESCOS 355ml	\$ 45
❖ RUSA	\$ 55
❖ NARANJADA O LIMONADA (natural o mineral)	\$ 55
❖ JUGO NARANJA	\$ 55
❖ JUGO VERDE	\$ 60
❖ JUGO NARANJA-HIERBABUENA	\$ 60
❖ PINK LEMONADE	\$ 60
❖ MIMOSA	\$ 110
❖ CERVEZAS NACIONAL	\$ 55
❖ CERVEZAS IMPORTADA	\$ 70

CAFÉ Y PREPARADOS



❖ AMERICANO (refill + \$25)	\$ 45
❖ EXPRESSO	\$ 45
❖ TE	\$ 45
❖ LATTE	\$ 55
❖ CAPUCCINO	\$ 55
❖ CAPUCCINO CAJETA	\$ 60
❖ CHOCOLATE	\$ 55
❖ MATCHA LATTE	\$ 80
❖ MOKA	\$ 80
❖ CHAI LATTE	\$ 80
❖ EXTRA LECHE ESPECIAL	\$ 10
❖ FRAPPÉ	\$ 5

Todas nuestras bebidas pueden ser calientes, frías o frappé. Leche: Regular, deslactosada light y almendras.

COMIDAS & CENAS



CHEZ
• **MARIE** •
BISTRÓ



Te agradecemos que vengas a disfrutar un tiempo con la familia Chez Marie Bistró. Te pedimos paciencia, ya que todos los platillos son preparados **AL MOMENTO** en nuestra pequeña cocina.

Horario: 2:00 pm en adelante

CHEZ
•MARIE•
BISTRÓ

M E N Ú

ENTRADAS



BRIE HOJALDRADO

\$295

160gr. de queso brie envuelto en jamón serrano y pasta hojaldrada, acompañado de campota de frutos rojos, especias y frutos secos. (30min. de preparación)

CAMEMBERT AL HORNO

\$265

340gr. de queso camembert envuelto en pan, acompañado de papitas cambray, champiñones y especias. (30 min de preparación)

PAPAS DAUPHINOISE

\$155

Rodajas de papa en salsa cremosa a las finas hierbas, gratinadas al momento.



MOULES AU VIN BLANC

\$245

300gr. de mejillones frescos al vino blanco, mantequilla y hierbas finas.

TRILOGIA DE BAGUETTES

\$165

Alcachofas y espinacas, tomate con jamón serrano y salmón ahumado con tzatziki.

SOPAS



CEBOLLA

\$105

Clásica con croton gratinado.
(Receta francesa)

JITOMATE

\$105

Sopa tersa de jitomate horneado y croton con queso de cabra y especias.



Recomendación del chef

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
•MARIE•
BISTRÓ

M E N Ú

ENSALADAS



NICOISE

\$205

Mezcla de lechugas con atún, huevo cocido, anchoas, papas, espárragos, aceitunas, cebolla morada, tomate cherry y aderezo de mostaza.

NO CÉSAR

\$205

Hojas de lechuga, queso parmesano, crotones y aderezo de la casa, acompañado de láminas de filete de res.

MARIE

\$215

Mezcla de lechugas, durazno, frutos rojos, jamón serrano, queso de cabra, frutos secos y reducción de vinagre balsámico.

FONDUE



NATURAL

\$225

Mezcla de quesos y vino blanco.



FINAS HIERBAS

\$235

Mezcla de quesos, vino blanco y finas hierbas

ALCACHOFAS Y ESPINACAS

\$245

Mezcla de quesos, vino blanco con dip de alcachofas y espinacas



CAMARÓN ENCHIPOTLADO

\$295

Fondue natural mezclado con camarones enchipotlados

BOURGUIGNON

\$345

(Fondue de carne) 200gr. de filete de res listo para freírse en aceite, aromatizado con especias, acompañado de tres aderezos.

 **Recomendación del chef**

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
•MARIE•
BISTRÓ

M E N Ú

NUESTRAS CREPAS

GRIEGA DE SALMÓN \$175

Salmón ahumado con tzatziki, pepino, huevo cocido y aceituna negra

ALCACHOFAS Y ESPINACAS \$155

Alcachofas, espinacas, jitomates cherry y hongos en conserva, bañada en salsa bechamel

JAMÓN SERRANO \$175

Jamón serrano y queso brie, rellena de manzana y reducción de vinagre balsámico

RATATOUILLE \$155

La clásica receta francesa

CHOLULA \$145

Crepa cremosa de rajas poblanas gratinada al momento

MONTMARTRE \$155

Rellena de jamón de pavo y queso, con salsa de frutos rojos y chipotle

MOLE \$145

Crepa cremosa rellena de pollo, bañada en salsa de mole poblano, almendras y ajonjolí

ESPAÑOLA \$185

Rellena de sofrito de pimientos con huevo estrellado, jamón serrano y espárragos

Recomendación del chef

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
·MARIE·
BISTRÓ

M E N Ú

SALMÓN

Pregunta por nuestro pescado del día con verduras de temporada.

\$295

PARA EL ANTOJO

CROISSANTS

Vienen acompañados con ensalada de la casa


MOZZARELLA + TOMATE + PESTO **\$145**

JAMÓN Y QUESO **\$125**

3 QUESOS + SOPA DE TOMATE **\$130**

QUICHE LORRAINE

Vienen acompañados con ensalada de la casa

 JAMÓN + QUESO + TOCINO **\$135**

ESPINACA + QUESO DE CABRA **\$130**

 **Recomendación del chef**

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
·MARIE·
BISTRÓ

M E N Ú

POSTRES



CREPA DE MASCARPONE \$120

Rellena de cremoso de jengibre, durazno y frutos secos

CREPA DE NUTELLA \$115

Rellena de nutella, plátano y almendras tostadas

LAIT SUCRÉ \$125

Rellena de plátanos flameados, dulce de leche, frutos secos y helado de vainilla

FONDUE DE CHOCOLATE OSCURO \$215

Ganache de chocolate oscuro, acompañado de frutas, galletas

FONDUE DE CHOCOLATE BLANCO \$235

Ganache de chocolate blanco, acompañado de frutas, galletas

FONDUE DE CHOCOLATE COMBINADO \$235

Fondue de chocolate blanco + oscuro, acompañado de frutas, galletas



MILLE-CREPE DE CHOCOLATE \$105

Pastel de crepas de chocolate

CRÈME BRÛLÉE \$105

Típico postre francés (preguntar por el sabor de la semana)



Recomendación del chef

Nuestros platillos son preparados al momento en nuestra pequeña cocina, agradecemos tu paciencia.

CHEZ
♦ MARIE ♦
BISTRÓ

MENÚ DE BEBIDAS

Brewvages!





BEBIDAS

❖ AGUA EMBOTELLADA	\$ 40
❖ AGUA MINERAL	\$ 45
❖ REFRESCOS 355ml	\$ 45
❖ RUSA	\$ 55
❖ NARANJADA O LIMONADA (natural o mineral)	\$ 55
❖ JUGO NARANJA	\$ 55
❖ JUGO VERDE	\$ 60
❖ JUGO NARANJA-HIERBABUENA	\$ 60
❖ PINK LEMONADE	\$ 60
❖ MIMOSA	\$ 110
❖ CERVEZA NACIONAL	\$ 55
❖ CERVEZA IMPORTADA	\$ 70





CAFÉ Y PREPARADOS

❖ AMERICANO (refill + \$25)	\$ 45
❖ EXPRESSO	\$ 45
❖ TE	\$ 45
❖ LATTE	\$ 55
❖ CAPUCCINO	\$ 55
❖ CAPUCCINO CAJETA	\$ 60
❖ CHOCOLATE	\$ 55
❖ MATCHA LATTE	\$ 80
❖ MOKA	\$ 80
❖ CHAI LATTE	\$ 80
❖ EXTRA LECHE ESPECIAL	\$ 10
❖ FRAPPÉ	\$ 5

**Todas nuestras bebidas pueden ser calientes, frías o frappé.
Leche: Regular, deslactosada light y almendras.**





ESPECIALES CHEZ MARIE

CON O SIN ALCOHOL

- ❖ SANDÍA + CHÍA +
HIERBABUENA
(Sugerimos gin) **\$ 80**
- ❖ MANZANA + LIMÓN +
HIERBABUENA
(Sugerimos gin) **\$ 80**
- ❖ HORCHATA + CANELA
+ DULCE DE LECHE
(Sugerimos ron) **\$ 85**
- ❖ PIÑA + JENGIBRE
+ ROMERO
(Sugerimos mezcal) **\$ 80**
- ❖ JAMAICA + ARÁNDANO
+ ZARZAMORA
(Sugerimos tequila) **\$ 80**
- ❖ CREMA DE COCO
+ FRUTOS ROJOS
(Sugerimos vodka) **\$ 80**

**Agrégle el piquete de tu
elección por +\$85**





ESPECIALES

- ❖ TEQUILA O GIN TONIC DE FRUTOS ROJOS **\$ 140**
(Tequila o gin tonic con ginger ale, jugo de limón y frutos rojos)
- ❖ GIN & TONIC CÍTRICOS **\$ 130**
- ❖ MINT JULEP **\$ 140**
(Whisky, ginger ale y menta)
- ❖ CLERICOT TINTO O BLANCO **\$ 270**
(Sólo en jarra) Bebida de vino tinto o blanco con frutas
- ❖ SANGRÍA **\$ 120**
- ❖ VIN CHAUD **\$ 95**
(Bebida de vino caliente con especias)
- ❖ MARGARITA **\$ 110**
- ❖ MOJITO **\$ 110**





LICORES

(2 oz.)

- ❖ **RON**
 - Bacardi Blanco \$ 90
 - Havana 7 años \$ 95
 - Zacapa 23 años \$ 135

- ❖ **BRANDY**
 - Torres 10 \$ 90

- ❖ **TEQUILA**
 - Herradura Plata \$ 110
 - J. Cuervo Trad. Rep. \$ 95
 - Don Julio 70 \$ 130

- ❖ **MEZCAL**
 - 400 Conejos \$ 80
 - Ojo de Tigre \$ 105

- ❖ **VODKA**
 - Absolut Azul \$ 120
 - Grey Goose \$ 140

- ❖ **GINEBRA**
 - Brokers \$ 120

- ❖ **WHISKY**
 - Jack Daniels \$ 100
 - Red Label \$ 90
 - Black Label \$ 140





PREPARADOS DE CAFÉ

- ❖ CAFÉ POPULAR **\$120**
(Café + Baileys + Brandy)
- ❖ CARAJILLO **\$120**
(Café + Licor 43)
- ❖ CAFÉ ESPAÑOL **\$120**
(Café + Kahlua + Brandy)

LICORES (2 oz.)

- ❖ LICOR 43 **\$95**
- ❖ BAILEYS **\$75**
- ❖ SAMBUCA VACCARI **\$75**





VINO TINTO

	BOT/COPA
❖ MONTEABELLON 5 MESES España - Ribera del Duero Uva: Tempranillo	\$550 \$120
❖ 3V - CASA MADERO México - Valle de Parras Uva: Cabernet Sav. / Merlot / Tempranillo	\$650
❖ MONTEABELLON 14 MESES España - Ribera del Duero Uva: Tempranillo	\$820
❖ CRI, CRI, CRI España - Somontano Uva: Shiraz / Garnacha	\$975





VINO BLANCO

		BOT/COPA	
❖ MONTEABELLON VERDEJO		\$395	\$90
España - Rueda Uva: Verdejo			
❖ H. VALENT CHARDONNAY		\$650	
Francia - Cote de Beaune Uva: Chardonnay			



VINO ROSADO

❖ SANTO TOMÁS ROSADO		\$395	\$90
México - Baja California Uva: Garnacha			

