

## Las Bebidas

**Refrescos** \$34  
Coca Cola, Coca Cola Light, Joya Manzana, Fanta de Naranja, Sprite, Topo Sangría y Topo Sangría Light.

**Limonada refill** \$39  
**Limonada mineral** \$35  
**Naranjada natural** \$34  
**Naranjada mineral** \$35  
**Agua fresca** \$37  
**Té Lipton** \$32

**Agua embotellada** \$30

## Cervezas

**Cerveza** \$38  
(Pacífico, Pacífico Light, Victoria, Corona)  
**Cerveza 1/4** (Pacífico) \$32  
**ULTRA Michelob** \$46  
**Negra Modelo** \$44  
**Modelo Especial** \$44  
**Stella Artois** \$59  
**Cerveza Artesanal**  
Bocanegra \$80  
Rrey \$88  
Cucapá (Dorada, Oscura, Ambar) \$88



## Café, Té, Smoothies y Frappes

**Café Americano** \$36  
**Espresso** \$39  
**Espresso Doble** \$45  
**Espresso Largo** \$39  
**Espresso Cortado** \$32  
**Capuccino** \$45  
**Capuccino con Sabor** \$49  
**Café Latte** \$45  
**Café Latte con Sabor** \$49  
**Chocolate Caliente** \$49  
**Chai Latte** \$54

**Chai Latte - Espresso** \$57  
**Té Caliente** \$39  
**Té Frio** \$39  
**Smoothies** \$49  
**Smoothies con Chamoy** \$54  
**Frappe Capuccino** \$54  
**Frappe Moka** \$49  
**Frappe Caramel** \$49  
**Frappe La Bonne** \$59  
**Chai Latte - Frappe** \$58  
**Chai Latte - Frappe Espresso** \$59

## Postres

**Verrine de Nutella** \$84  
Con una crema de queso mascarpone, soletas frescas y Nutella, servido con un café espresso.

**Verrine de Limón** \$79  
El tradicional pay de limón helado con trozos de merengue y mora azul.

**Pay de Manzana Ana** \$89  
Receta de su mamá, ¡excelente! Servido con helado de vainilla.

**Brownie con Nieve** \$85  
Bañado con jarabe de chocolate y nuez.

**Sundae** \$79  
Nieve de vainilla, plátano, Nutella y nuez.

## Crepas Dulces

**Odéon** \$79  
"Nutella".  
**Con Plátano** \$79  
**Con Manzana** \$79  
**Con Fresa** \$89

**Motte Picquet** \$79  
La tradicional con cajeta y nuez.  
**Motte Picquet con Helado** \$89

**St. Germain**  
Salteados en mantequilla con azúcar morena, canela y flameados con Amaretto, acompañado de helado de vainilla.  
**Con Plátano** \$79  
**Con Mango** \$89  
**Con Durazno** \$99

**Louvre** \$79  
Manzana natural salteada en mantequilla con azúcar morena, canela y vino blanco.

**Crepe Suzette** \$79  
Flameada con licor y jugo de naranja con helado de vainilla.

**Chocolate Light** \$79  
Rellena de chocolate americano "Smuckers" 99% libre de grasas.  
**Con Plátano** \$79  
**Con Manzana** \$79  
**Con Fresa** \$89

**Berry Suzette** \$79  
Bañada en salsa de berries con helado de vainilla.

**Crepe Brulé** \$99  
Rellena de manzana caramelizada, con creme brûlé y helado de vainilla.

**Pigalle** \$89  
Fresas con crema batida y azúcar.

tortas • pastas • crepas • ensaladas  
y tu.



## Las Entradas

<b>Champiñones Empanizados</b>	<b>\$89</b>
Sazonados con un toque de parmesano y acompañados con aderezo de yogurth y de mostaza (hechos en casa).	
<b>Mozzerranos</b>	<b>\$119</b>
Bocadillos de queso mozzarella fresco pasado por la plancha con jamón serrano y salsa de pesto.	
<b>Dip de Espinacas y Alcachofas</b>	<b>\$155</b>
Espinacas, champiñones y alcachofas en una salsa de crema y queso.	
<b>Mozzarella Frito</b>	<b>\$129</b>
Queso mozzarella empanizado y acompañado de una deliciosa salsa de tomate y ajos rostizados.	
<b>Alitas de Pollo</b>	<b>\$109</b>
Bañadas en salsa Búffalo acompañadas de aderezo blue cheese.	
<b>La Bonne Fries</b>	<b>\$75</b>
Con nuestro aderezo especial de mostaza y salsa de pesto.	

## Sopas y Cremas

<b>Sopa de Cebolla</b>	<b>\$69</b>
<b>Sopa de Cebolla Petit</b>	<b>\$48</b>
<b>Crema de Tomate</b>	<b>\$79</b>
<b>Crema de Tomate Petit</b>	<b>\$55</b>
<b>Sopa del Día</b>	<b>\$69</b>
<b>Sopa del Día Petit</b>	<b>\$49</b>

## Para acompañar

<b>Papas de la Casa</b>	<b>\$69</b>
Preparadas con mantequilla en una salsa de bechamel, crema y queso, con un toque de tocino.	
<b>Cebollitas La Bonne</b>	<b>\$49</b>
Tiritas de cebolla fritas sazonadas con especias.	
<b>Espinacas y Champiñones</b>	<b>\$79</b>
Deliciosas espinacas y champiñones en una salsa de crema y queso.	
<b>Vegetales Rostizados</b>	<b>\$54</b>

## Los Fondues

<b>De Queso para 2 personas</b>	<b>\$269</b>
Una mezcla de emmentaler y gruyere suizos servidos con trozos de baguette.	
<b>De Chocolate para 2 personas</b>	<b>\$250</b>
Delicioso chocolate acompañado de fresas, plátanos, manzanas y bombones.	

## Las Ensaladas

<b>Citrus Salad</b>	<b>\$129</b>
Mezcla de lechugas, gajos de toronja, tomate y aguacate con nueces caramelizadas y vinagreta de Dijón.	
<b>César con Pollo</b>	<b>\$125</b>
Combinación de lechugas con aderezo César, crotones, pollo al grill y queso parmesano.	
<b>Palmito Especial</b>	<b>\$165</b>
Palmito, mezcla de lechugas, queso fresco, jamón de pavo, tomate, crotones y aguacate.	
<b>Noruega</b>	<b>\$198</b>
Tiras de salmón a la parrilla sobre una mezcla de lechugas, tomate picado, aguacate y nuez tostada con aderezo de Dijón.	
<b>Molinaro</b>	<b>\$99</b>
Lechugas, tomate picado, aguacate y aceitunas verdes con aderezo de albahaca y queso panela rallado.	
<b>Passy</b>	<b>\$140</b>
Combinación de lechugas, tomate, cilantro, aguacate, champiñones, palmito, pollo a la parrilla y aceitunas negras con aderezo de albahaca.	

<b>Portobello al Grill</b>	<b>\$125</b>
Champiñón portobello a la parrilla con queso parmesano, tomate, nuez; sobre una cama de lechugas con aderezo de Dijón y albahaca.	

<b>Anvers</b>	<b>\$127</b>
Pechuga de pollo a la parrilla sobre una cama de lechugas con jamón, queso manchego, aguacate y tomate.	

<b>Capresse La Bonne</b>	<b>\$111</b>
Rebanadas de queso panela, tomate y aguacate con un toque de balsámico, aceite de oliva y pesto.	

<b>Crispy Chicken</b>	<b>\$129</b>
Mezcla de lechugas con pechuga de pollo entostizado, aguacate, tomate, champiñones, aderezo de yogurth y un toque de salsa Buffalo.	

<b>Frutos Secos</b>	<b>\$134</b>
Combinación de lechugas, frutos deshidratados, aguacate, queso de cabra, nueces y aderezo de vinagre balsámico.	
<b>Con Camarón</b>	<b>\$169</b>
<b>Con Salmón</b>	<b>\$183</b>
<b>Con Pollo</b>	<b>\$149</b>

## Las Tortas

<b>Pesto Chicken</b>	<b>\$134</b>
Pechuga de pollo al grill, queso panela asado, lechuga, tomate, aguacate y salsa de pesto, en pan integral con aderezo de yogurth chipotle.	
<b>Pelleport</b>	<b>\$121</b>
Pechuga de pollo a la parrilla, queso panela asado, champiñones, lechuga, tomate, aderezo de yogurth chipotle y pan integral.	
<b>Bel-Air</b>	<b>\$169</b>
Filete a la parrilla, queso manchego y tomate en pan baguette y planchada.	
<b>Pidela con tocino.</b>	<b>\$199</b>
<b>Pidela con champiñones y cebolla asada.</b>	<b>\$205</b>
<b>Vavin</b>	<b>\$179</b>
Queso manchego o panela fresco a la plancha, filete de res, aguacate y tomate en pan integral.	
<b>St. Marcel</b>	<b>\$199</b>
Roast beef, queso suizo, tocino y tomate en pan baguette y planchada. Servida con jugo de carne para dippear.	

## Especialidades Parrilla

<b>Luxembourg</b>	<b>\$160</b>
Pechuga de pollo a la plancha con guarnición de papas de la casa y verduras.	

<b>Oslo</b>	<b>\$255</b>
Salmón a la plancha con guarnición de papas de la casa y verduras.	

<b>Chatelet</b>	<b>\$214</b>
Atún sellado a la plancha con guarnición de papas de la casa y espinacas con champiñones cremosos.	

<b>Rome</b>	<b>\$159</b>
Pechuga de pavo, queso panela asado, lechuga, tomate, aguacate, cilantro y salsa de pesto. En pan integral y aderezo de yogurth chipotle.	

<b>Montmatre</b>	<b>\$149</b>
Jamón serrano, queso gruyere y tomate en delicioso pan árabe.	

<b>Pyramides</b>	<b>\$139</b>
Pierna de puerco, jamón, queso manchego, aguacate y tomate en pan baguette y planchada. Pídelo bañada en salsa de chipotle.	
<b>Pyramides Super (con chorizo).</b>	<b>\$149</b>

<b>Solferino</b>	<b>\$179</b>
Bagel con salmón ahumado, queso crema, lechuga, tomate, cebolla y alcaparras.	

<b>George V</b>	<b>\$158</b>
Arrachera a la parrilla, queso manchego, aguacate y tomate en pan baguette y planchada.	

<b>Alesia</b>	<b>\$165</b>
Pechuga de pollo entostizada, aguacate, queso manchego, tomate y un toque de salsa Buffalo en pan integral.	

## Gourmet Burgers

<b>Rib-eye La Bonne</b>	<b>\$188</b>
De rib-eye, con queso manchego, champiñones salteados, lechuga y tomate. ¡Pruébala!	

<b>Veggie Burger</b>	<b>\$124</b>
Portobello al grill, queso manchego, lechuga y tomate.	

## Las Pastas

<b>Alfredo</b>	<b>\$119</b>
Con una salsa cremosa y queso parmesano.	

<b>Carbonara</b>	<b>\$124</b>
Pasta cremosa con tocino, huevo y queso parmesano.	

<b>Pesto</b>	<b>\$124</b>
Albahaca, aceite de oliva, piñones y nuez.	

<b>Bolognesa</b>	<b>\$119</b>
Carne molida, salsa de tomate, vino tinto y especias.	

<b>Putanesca</b>	<b>\$124</b>
Aceitunas negras, anchoas, chile de árbol y salsa de tomate especial.	

<b>Arrabiata</b>	<b>\$135</b>
Pimientos morrones, salsa de tomate de la casa, aceitunas, anchoas, hierbas de olor y un toque de picante.	

<b>La Bonne</b>	<b>\$155</b>
Espinacas, champiñones, alcachofas y nuez tostada en salsa de crema y queso.	

<b>Jamón Serrano y Champiñones</b>	<b>\$139</b>
Jamón Serrano y champiñones en una ligera salsa de crema.	

<b>3 Quesos</b>	<b>\$149</b>
Mezcla de queso gorgonzola, queso emmentaler y queso manchego con salsa pomodoro.	
<b>Con Camarón</b>	<b>\$219</b>
<b>Con Salmón</b>	<b>\$219</b>
<b>Con Pollo</b>	<b>\$179</b>

<b>Marinara con Salmón y Camarones</b>	<b>\$199</b>
Salmón y camarones en salsa pomodoro con albahaca y vino blanco.	

<b>Oriental</b>	<b>\$223</b>
Con camarones, chile de árbol, ajonjolí, verduras, cebollín y en salsa oriental.	

<b>Shrimp Mediterranean Pasta</b>	<b>\$219</b>
Fussilli salteado con camarones y ajos tostados en aceite de oliva, corazones de alcachofa, tomates, aceitunas negras y queso de cabra.	

<b>Ravioles</b>	<b>\$124</b>
Rellenos de espinacas con salsa pomodoro, gratinados y salsa de pesto.	

## Las Crepas

<b>Concorde</b>	<b>\$109</b>
Jamón y queso manchego. La clásica de París.	

<b>Picpus</b>	<b>\$129</b>
Pechuga de pollo y champiñones a la parrilla con salsa bechamel y queso suizo.	

<b>Ivry</b>	<b>\$109</b>
Queso manchego, aguacate, cilantro, arúgula, tomate, limón y aderezo italiano.	

<b>Trocadero</b>	<b>\$115</b>
Pechuga de pollo desmenuzada en una sabrosísima salsa bechamel.	
<b>Con champiñones.</b>	<b>\$119</b>

<b>Auber</b>	<b>\$109</b>
Espinacas y albahaca frescas con champiñones salteados y queso suizo.	

<b>Villiers</b>	<b>\$163</b>
Salmón, queso crema, arúgula, aguacate y tomate con aceite de oliva y unas gotas de limón.	

<b>Opera</b>	<b>\$109</b>
Champiñones frescos salteados, con tocino y queso manchego.	

<b>Defense</b>	<b>\$119</b>
Acelgas y champiñones preparados a la mantequilla, con especias, crema y queso.	

<b>Pavo Dieta</b>	<b>\$109</b>
Queso asadero bajo en grasas y pechuga de pavo ahumada.	

<b>Montparnasse</b>	<b>\$159</b>
Filete a la parrilla con queso manchego.	
<b>con Cebollitas y Aguacate</b>	<b>\$188</b>

<b>Gaite</b>	<b>\$125</b>
Queso manchego, pechuga de pollo a la parrilla y champiñones salteados.	

<b>Sentier</b>	<b>\$169</b>
Salmón al grill, tomate asado, queso mozzarella fresco, espinacas, germen de alfalfa y nuez tostada con un toque de manchego.	

<b>Jourdain</b>	<b>\$150</b>
Arrachera a la parrilla con queso manchego.	