

BEBIDAS CON ALCOHOL

Cerveza De la casa Hopulus (Elaborada con ingredientes naturales bajo la Ley de Pureza Alemana de 1516)	\$16.900	Viche Sour Cóctel tipo sour con viche de Playa de munguidó, piña y shertbert cítrico	\$30.200
Hidromiel Bebida artesanal fermentada a base de miel con toques cítricos	\$22.900	Gin tonic	\$41.500
Copa de vino Selección de vinos de la casa	\$30.500	Mimosa Jarra de espumoso y jugo de naranja natural	\$81.900
Vino caliente Mistral Con especias y naranja	\$27.900	Botella de vino (blanco o tinto)	\$131.900
Aperol Spritz Espumoso, soda y un toque de naranja	\$35.900	Botella de sidra Marcel Thorel Receta francesa elaborada con 100% manzanas. Sin azúcar añadida, 2,4% de alcohol	x 330 ml \$29.900 x 750 ml \$87.500

PARA COMPARTIR

Combo 'apéro' Copa de vino + Tapa	\$31.500	Tabla 'veggie' Falafels con tzatziky, hummus de garbanzo, aceitunas marinadas Servida con pan de cúrcuma	\$50.500
Aceitunas marinadas Con aceite de oliva y finas hierbas	\$17.900	Tabla mixta Quesillo, queso tipo "Tomme" y "saucisson" Servido con pan baguette y mantequilla	\$61.500
Brie al horno Queso fundido, almendras, miel. Servido con baguette	\$38.900		
Hummus de garbanzo Puré de garbanzo, ajonjolí, limón, aceitunas marinadas y cebolla acevichada. Servido con pan de cúrcuma	\$23.900		



BRUNCH

Granola mistral Servida con frutas de temporada, yogur griego o leche vegetal y miel de abejas	\$24.900
Frutas frescas Porción de frutas de temporada	\$9.900
'Tartines' clásicas Baguette servida con mantequilla, mermelada o miel	\$8.900
Tostadas francesas Brioche caramelizada con frutos rojos y miel	\$21.200
'Tartines veggie' Pan de cúrcuma servido con hummus, setas y aguacate Adiciona huevo 'Liberté' + \$4.200	\$18.900
'Porridge' Avena cremosa y pudín de chía. Servida con frutos rojos, miel y nueces	\$23.500
Pudín de chía Chía cremosa con yogur griego, miel, y almendras fileteadas	\$14.500
Canasta de pan Variedad de mini panes servidos con mantequilla, mermelada o miel	\$18.900
Huevos fritos o revueltos Pídelos con adición	\$14.100
Huevos con cebolla y tomate	\$15.200
Huevos rancheros <i>nueva receta</i> Huevos Liberté salteados con chorizo artesanal preparados en un guiso casero y acompañados de salsa chimichurri.	\$26.900
'Cocotte' Huevos horneados con queso, mantequilla de hierbas, crema de leche y cebolla. Adiciona tocineta +\$9.500	\$23.900
'Signature' Huevos horneados en un vol-au-vent con salsa napolitana, cebolla, tomate, espinaca baby y aguacate	\$26.200
Ibérico Baguette con coppa, tomate y mantequilla	\$26.800
Parisino Baguette con jamón ahumado, pepinillos y mantequilla	\$23.600
'Croque monsieur' Clásico sándwich con pan molde, bechamel, jamón ahumado y queso gratinado. Adiciona Huevo Liberté +\$3,800	\$26.900
B.L.T. Sándwich de huevo, tocineta, cogollo, tomate y mayonesa Mistral. Adiciona aguacate +\$4.200	\$27.200
S.L.T. Sándwich de chorizo "smash", huevo, cogollo, tomate, mayonesa y chimichurri. Adiciona queso +\$6.400	\$27.200



ADICIONES

Aguacate	\$4.200	Vol-au-vent	\$9.500	Salsa brava	\$2.900	Vaso de leche	\$6.700
Tocineta	\$9.500	Huevo 'liberté'	\$4.200	Mantequilla	\$3.500	Vaso de leche vegetal	\$9.600
Jamón york	\$9.500	Yogur griego	\$3.400	Mermelada o miel	\$3.200	Shot de leche	\$2.500
Pollo de pastoreo	\$8.300	Quesillo	\$6.400	Zumo de limón	\$4.200	Shot de leche vegetal	\$3.500
				Michelada			

Combo 'bonjour' Frutas frescas Canasta de mini panes Huevos al gusto (Fritos o revueltos)	\$29.200
Combo 'pause café' Americano, espresso o doble espresso Mini pan de chocolate y almendras	\$13.500

HOJALDRES

Croissant de Paris	\$6.900
Kouign amman de temporada Hojaldre caramelizado con el toque de temporada	\$10.800
Croissant de almendras	\$12.800
'Chausson' Hojaldre relleno de frutos rojos	\$12.600
Pan de chocolate	\$8.900
Mini pan de chocolate	\$5.500
Pan de chocolate y almendras	\$15.600
Mini pan de chocolate y almendras	\$8.900
Dedito de queso Hojaldre con tronco de queso campesino	\$13.800
Croissant de jamón y queso Relleno con jamón york, quesoillo, bechamel. Gratinado con queso tipo "tomme"	\$15.200
Croissant de queso	\$12.500

PANADERÍA

Pizza del panadero Ciabatta, pomodoro, queso, tomate. Adiciona pesto + \$3.800	\$16.900
Mini ahuyama y queso paipa	\$4.900
Masa madre	\$16.900
Masa madre integral	\$11.200
Baguette tradicional	\$5.900
5 Granos	\$18.900
Brioche 'Liberté'	\$23.400
Ciabatta	\$6.200
Pan de cúrcuma	\$12.200
Nueces y arándanos	\$18.900
Pan de hamburguesa x 5 uds	\$18.900

NOTA: Todos nuestros precios son en miles, incluyen el impuesto al consumo (8%) y están en pesos colombianos. Se aceptan tarjetas de crédito y débito (excepto Sodexo y Diners Club). Se informa al público que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.



ALMUERZO Y CENA

SOPAS

 **Adiciona quiche o tortilla por \$15.900**

Crema de tomates rostizados Caramelizados al horno, con finas hierbas y ajo. Adiciona aguacate +\$4.200	\$18.900
Crema de zanahoria y jengibre Crema con un toque de leche de coco	\$18.900
Sopa pistou Receta provenzal de minestrone de verduras, granos, tomate y pesto	\$18.900
Sopa de cebolla En cocción lenta, caldo de ternera y queso gratinado	\$23.900

QUICHES

Acompañada con ensalada

Tortilla de papa Con cebolla y huevos 'Liberté'. Acompañada con ensalada	\$21.900
Quiche vegetariana Tarta salada con espinaca, puerros, queso campesino y huevos 'Liberté'. Acompañada con ensalada	\$21.900
Quiche 'Lorraine' Tarta salada con tocineta, cebolla caramelizada y huevos 'Liberté' Acompañada con ensalada	\$22.900

ESPECIALES

Albóndigas kefta De cordero y res al estilo mediterráneo, salsa pomodoro, especias, hierbabuena y yogur griego	\$40.200
'Boeuf bourguignon' Clásico estofado de res en cocción lenta con vino tinto, setas, cebolla confitada, espinaca y tocineta. Pídelo en Vol-au-vent +\$9.500	\$44.600
Pollo en salsa de setas Pollo de pastoreo, salsa blanca, setas, cebolla, espinaca, y un toque de mostaza de Dijon. Pídelo en Vol-au-vent +\$9.500	\$40.200
Curry 'veggie' Curry rojo de garbanzos, papa, zapallo, setas, espinaca y nueces. Adiciona pollo de pastoreo +\$8.300	\$36.900

ENSALADAS

Ensalada César Cogollos europeo, lonjas de queso tipo "tomme", crocante de pan y aderezo César (mayonesa Mistral, anchoas, parmesano y ajo). Adiciona pollo de pastoreo +\$7.400	\$23.500
Ensalada oriental Mix de lechugas asiáticas, falafels de garbanzo, repollo morado, mix fresco (pepino, tomates cherrys, cebolla acevichada, aceitunas) y aderezo de hummus	\$30.200
Ensalada nórdica Mix de lechugas asiáticas, trucha de páramo curada, encurtidos, cebolla, supremas cítricas y aderezo de yogur	\$34.900

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

 **Adiciona papas Mistral y soda de flor de jamaica por \$11.200**

Sándwich trucha curada Pan 5 granos, trucha curada de páramo, yogur griego, aguacate, mix de lechugas, rábanos encurtidos y chimichurri	\$32.900
Sándwich roastbeef Brioche de masa madre o pan ciabatta, mezcla de roastbeef Mistral, cebolla, pepinillos, cogollo, tomate y mantequilla de hierbas	\$32.900
Sándwich falafel Ciabatta con falafels de garbanzo, cogollo europeo, tomate, cebolla acevichada, repollo morado y salsa de yogur	\$26.900
Club mistral de pollo Ciabatta con pollo de pastoreo, tocineta, chip de queso tipo "tomme", mayonesa Mistral, aguacate, tomate y espinaca baby	\$33.900
Hamburguesa de res Brioche de masa madre, carne de res, tocineta, quesillo, cogollo, tomate, mayonesa Mistral y salsa de tomate	\$29.900
Hamburguesa frenchie Brioche de masa madre, carne de res, tocineta crujiente, queso tipo "gouda", cebollas confitadas en vino tinto y salsa Mistral	\$34.900

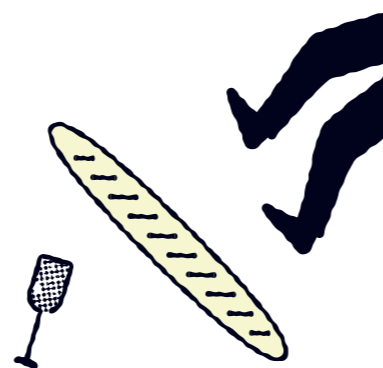
ACOMPAÑAMIENTOS

Papas mistral Papas a la francesa artesanales con un toque de finas hierbas	\$10.900
Papas bravas Papas en cascos con una mayonesa picante a base de ají OKU OSÉ	\$16.200
Mix verde Mix de lechugas frescas, encurtidos, repollo macerado, crocante de pan y vinagreta Mistral. Adiciona aguacate +\$3.800	\$8.900

PASTELERÍA

Tarta de queso y guayaba	\$18.900
Éclair de chocolate	\$15.200
Volcán de chocolate	\$14.900
Brownie 	\$14.900
Muffin de banano <i>nueva receta</i>	\$9.500
Muffin de zanahoria vegano	\$9.500
Tartaleta de manzana  Adiciona yogur griego +\$3.400	\$14.400
Cookie	\$10.500

Mini postre de temporada



Americano	\$7.700
Prensa francesa pequeña (2 vasos)	\$12.200
Prensa francesa grande (4 vasos)	\$25.900
Espresso	\$6.900
Doble espresso	\$7.500
Latte	\$10.700
Latte en leche vegetal	\$13.400

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate Mistral en agua	\$10.200
Chocolate Mistral en leche	\$11.900
Chocolate Mistral en leche vegetal	\$13.900
Té chai Mistral Pídelo con shot de espresso + \$3,500	\$14.200
Té chai en leche vegetal	\$16.400
Té matcha	\$17.500
Té matcha en leche vegetal	\$18.500
Infusión marroquí	\$8.900
Infusión selección Mistral	\$10.200
Antídoto de la abuela Mezcla de naranja, miel y jengibre	\$11.500
Antídoto del taita Leche con mezcla de especias DE/TE/EN/TE (romero, eneldo, té negro ahumado y pimienta)	\$14.200
Antídoto del taita en leche vegetal	\$16.200
Té en hebra Verde o negro con notas florales o frutales	\$10.900
Té en hebra leche	\$11.900
Té en hebra leche vegetal	\$14.000

CAFÉS

Capuccino	\$10.900
Capuccino en leche vegetal	\$13.900
Flat white	\$9.600
Flat white en leche vegetal	\$12.600
Macchiato	\$7.900
Macchiato en leche vegetal	\$9.200
Mocaccino	\$13.500
Mocaccino en leche vegetal	\$16.200

BEBIDAS FRÍAS

Agua de manantial Con gas/sin gas	\$8.900
Limonada natural	\$9.500
Limonadas de la casa Pepino y albahaca / Hierbabuena y jengibre / Frutos rojos	\$10.900
Matinal Naranja, maracuyá y banano	\$16.500
Jugo de naranja (Hortifrucol) Naranjas Valencia de la zona cafetera, procesadas artesanalmente. Sin aditivos ni azúcares añadidos	\$11.500
Jugos naturales en agua Elaborados con pulpas de fruta	\$11.500
Jugos naturales en leche	\$12.500
Jugos naturales en leche vegetal	\$13.900

SODAS

Lychee fizz Mocktail refrescante a base de lychees, tónica y especias	\$24.500
Coffee tonic Espresso, sirop de especias y tónica	\$17.900
Soda Mistral Mezcla cítrica de soda y especias DE/TE/EN/TE (romero, eneldo, té negro ahumado y pimienta)	\$11.900
Soda tropical Una mezcla fría de infusión de piña, especias Mistral y sherbert cítrico	\$9.900
Soda de flor de jamaica tamandua No contiene azúcar	\$8.500
Lucy soda Soda artesanal de fruta natural. Limonada o cerezada	\$10.500
Soda corelia Soda artesanal maracuyá y flor de jamaica. No contiene azúcar	\$11.200

