

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		



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.

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 quesoillo +\$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



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

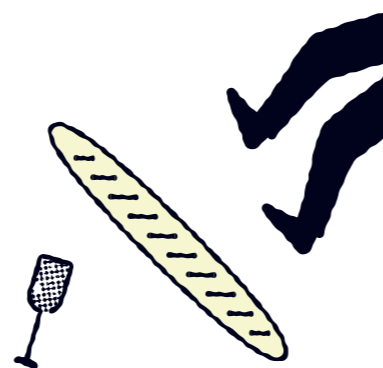
ACOMPAÑAMIENTOS

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

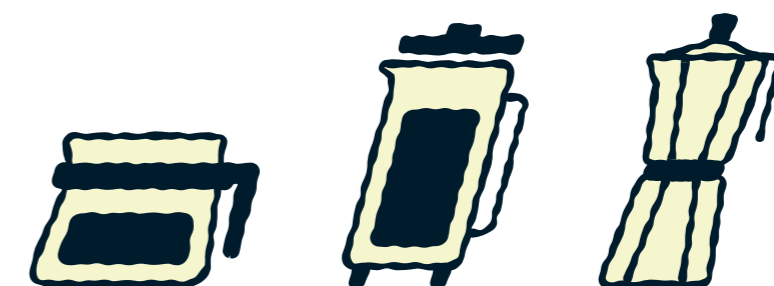
Capuccino	\$10.900
Capuccino en leche vegetal	\$13.900
Flat white	\$9.600
Flat white en leche vegetal	\$12.600
Macchiato	\$7.900
Macchiato en leche vegetal	\$9.200
Mocaccino	\$13.500
Mocaccino en leche vegetal	\$16.200

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



BRUNCH

Granola mistral Served with seasonal fruit, Greek yogurt or plant-based milk, and honey	\$24.900
Fresh fruits A portion of seasonal fruit	\$9.900
Classic 'tartines' Baguette served with butter, jam, or honey	\$8.900
French toast Brioche caramelizado con frutos rojos y miel	\$21.200
'Veggie tartines' <i>new recipe</i> Turmeric bread served with hummus, mushrooms, and avocado Add a "Liberté" egg +\$4.200	\$18.900
'Porridge' Creamy oatmeal and chia pudding served with red fruits, honey, and nuts	\$23.500
Chia pudding Creamy chia with Greek yogurt, honey, and sliced almonds	\$14.500
Bread basket Assortment of mini breads served with butter, jam, or honey	\$18.900
Fried or scrambled eggs Ask for your favorite additions	\$14.100
Eggs with tomato and onion	\$15.200
Huevos Rancheros <i>new recipe</i> Eggs sautéed with artisanal chorizo, prepared in a homemade stew and served with chimichurri sauce	\$26.900
'Cocotte' Baked eggs with cheese, herb butter, cream, and onion. Add bacon +\$9.500	\$23.900
'Signature' Baked eggs in a vol-au-vent with Napoletana sauce, onion, tomato, baby spinach, and avocado	\$26.200
Ibérico Baguette with coppa, tomato, and butter	\$26.800
Parisian Baguette with smoked ham, pickles, and butter	\$23.600
'Croque monsieur' Classic sandwich with soft bread, béchamel, smoked York ham, and melted cheese. Add a "Liberté" egg +\$4.200	\$26.900
B.L.T. Egg sandwich with bacon, lettuce, tomato, and Mistral mayonnaise Add avocado +\$4.200	\$27.200
S.L.T. Sandwich with "smash" chorizo, egg, lettuce, tomato, Mistral mayonnaise, and chimichurri. Add "quesillo" cheese +\$6.400	\$27.200

'Bonjour' combo Fresh fruits Mini bread basket Eggs of your choice (fried or scrambled)	\$29.200
Combo "pause cafe" Americano, espresso o doble espresso Pan de chocolate	\$13.500

PASTRIES

Paris croissant	\$6.900
Seasonal 'kouign amann' Caramelized puff pastry with a seasonal touch	\$10.800
Almond croissant	\$12.800
'Chausson' Puff pastry filled with red fruits	\$12.600
Pain au chocolat	\$8.900
Mini pain au chocolat	\$5.500
Almond pain au chocolat	\$15.600
Mini almond pain au chocolat	\$8.900
Cheese stick Puff pastry filled with a stick of farmer's cheese	\$13.800
Ham and cheese croissant Filled with York ham, "quesillo" cheese, and béchamel. Topped with melted Tomme-style cheese.	\$15.200
Cheese croissant	\$12.500

BAKERY

Baker's pizza Ciabatta, pomodoro, cheese, tomato. Add pesto +\$3.800	\$16.900
Mini pumpkin and paipa cheese bread	\$4.900
Sourdough bread	\$16.900
Whole-grain sourdough bread	\$11.200
Traditional baguette	\$5.900
5 Grains	\$18.900
'Liberté' brioche	\$23.400
Ciabatta	\$6.200
Turmeric bread	\$12.200
Walnut and cranberry bread	\$18.900
Burger buns (bag of 5)	\$18.900

ADICIONES

Avocado	\$4.200	Greek yogurt	\$3.400	Lemon juice	\$3.200
Bacon	\$9.500	Quesillo cheese	\$6.400	Michelada	\$4.200
York ham	\$9.500	Brava sauce	\$2.900	Glass of milk	\$6.700
Vol-au-vent	\$9.500	Butter	\$3.500	Glass of plant-based milk	\$9.600
'Liberté' egg	\$4.200	Jam or honey	\$3.500	Shot of milk	\$2.500
				Shot of plant-based milk	\$3.500

LUNCH & DINNER

Add quiche or tortilla for \$15.900



SOUPS

Roasted tomato cream \$18.900
Oven-caramelized with "fines herbes" and garlic.
Add avocado +\$4,200

Carrot and ginger cream \$18.900
Cream soup with coconut milk

'Pistou' soup \$18.900
Provençal vegetable minestrone with grains, tomato, and pesto

Onion soup \$23.900
Slow-cooked with beef broth and gratinéed cheese

QUICHES

Served with salad

Potato tortilla \$21.900
With onion and 'Liberté' eggs

Vegetarian quiche \$21.900
Spinach, leeks, farmer's cheese, and 'Liberté' eggs

Quiche 'lorraine' \$22.900
Bacon, caramelized onion, and 'Liberté' eggs

SPECIALS

Kefta meatballs \$40.200
Lamb and beef Mediterranean-style with pomodoro sauce, mint, and Greek yogurt

'Bœuf bourguignon' \$44.600
Classic slow-cooked beef stew with red wine, mushrooms, spinach, and bacon. **Order it in a vol-au-vent +\$8.400**

Chicken in mushroom sauce \$40.200
Farm-raised chicken in white sauce with mushrooms, onion, spinach, and Dijon mustard. **Order it in a vol-au-vent +\$8.400**

'Veggie' curry \$36.900
Red curry with chickpeas, potato, squash, mushrooms, spinach, and nuts. **Add chicken +\$7,400**

SALADS

Caesar salad \$23.500
Lettuce leaves, Tomme-style cheese slices, bread croutons, and Caesar dressing. **Add chicken +\$8,300**

Oriental salad \$30.200
Asian lettuces, chickpea falafels, red cabbage, cucumber, cherry tomatoes, pickled onion, olives, and hummus dressing

Nordic salad \$34.900
Asian lettuces, cured "páramo" trout, pickles, onion, citrus supremes, and yogurt dressing

SANDWICHES & BURGERS

Add Mistral potatoes (fries or wedges) and hibiscus soda +\$11,200



Cured trout sandwich \$32.900
Five-grain bread, cured "páramo" trout, Greek yogurt, avocado, lettuce leaves, pickled radishes, and chimichurri

Roast beef sandwich \$32.900
Sourdough brioche or ciabatta, Mistral roast beef, onion, pickles, lettuce leaves, tomato, and herb butter

Falafel sandwich \$26.900
Ciabatta with chickpea falafels, lettuce leaves, tomato, pickled onion, red cabbage, and yogurt sauce

Mistral chicken club sandwich \$33.900
Ciabatta with farm-raised chicken, bacon, Tomme cheese chip, Mistral mayonnaise, avocado, tomato, and baby spinach

Beef burger \$29.900
Sourdough brioche bun, beef patty, bacon, cheese, lettuce, tomato, Mistral mayonnaise, and tomato sauce

'Frenchie' burger \$34,900
Sourdough brioche bun, beef patty, crispy bacon, Tomme cheese, onions confit in red wine, and Mistral sauce

SIDES

Mistral potatoes \$10.900
Hand-cut French fries with a touch of "fines herbes"

Bravas potatoes \$16.200
Potato wedges with spicy OKU OSÉ chili mayonnaise


Green mix \$8.900
Fresh lettuce, pickles, marinated cabbage, bread croutons, and Mistral vinaigrette. **Add avocado +\$4,200**

PASTRY

Cheese and guava tart \$18.900

Chocolate éclair \$15.200

Chocolate volcano \$14.900

Brownie  \$14.900

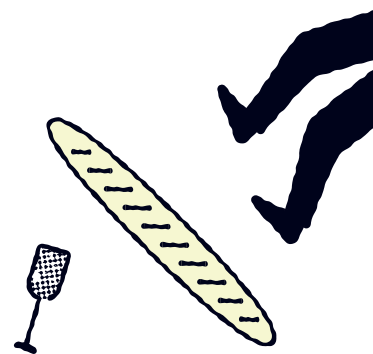
Banana muffin *new recipe* \$9.500

Vegan carrot muffin \$9.500

Cookie \$10.500

Seasonal financier  \$14.400

Apple tartlet  Add Greek yogurt +\$3.400 \$14.400



Americano	\$7.700
French press small (2 cups)	\$12.200
French press large (4 cups)	\$25.900
Espresso	\$6.900
Double espresso	\$7.500
Latte	\$10.700
Latte with plant-based milk	\$13.400

HOT BEVERAGES

Mistral chocolate (with water)	\$10.200
Mistral chocolate (with milk)	\$11.900
Mistral chocolate (with plant-based milk)	\$13.900
Mistral chai tea Add espresso shot +\$6,900	\$14.200
Chai tea with plant-based milk	\$16.400
Matcha tea	\$17.500
Matcha tea with plant-based milk	\$18.500
Moroccan infusion	\$8.900
Mistral infusion selection	\$10.200
'Grandma's antidote' Orange, honey, and ginger blend	\$11.500
'Taita's antidote' Milk infusion with DE/TE/EN/TE spice blend (rosemary, dill, smoked black tea, pepper)	\$14.200
'Taita's antidote' with plant-based milk	\$16.200
Loose-leaf tea Green or black, floral or fruity notes	\$10.900
Loose-leaf tea with milk	\$11.900
Loose-leaf tea tea with plant-based milk	\$14.000

COFFEES

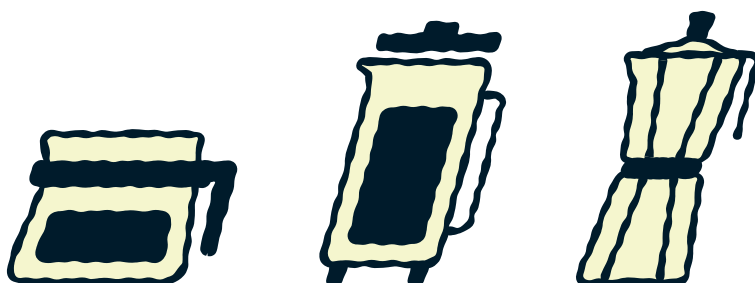
Cappuccino	\$10.900
Cappuccino with plant-based milk	\$13.900
Flat white	\$9,600
Flat white with plant-based milk	\$12.600
Macchiato	\$7.900
Macchiato with plant-based milk	\$9.200
Mochaccino	\$13.500
Mochaccino with plant-based milk	\$16.200

COLD BEVERAGES

Spring water Still / Sparkling	\$8.900
Fresh lemonade	\$9.500
House lemonades Cucumber & basil / Mint & ginger / Red fruits	\$10.900
'Matinal' Orange, passion fruit, and banana	\$16.500
Fresh orange juice (hortifrucol) Valencia oranges from the Colombian coffee region, artisanally processed. No sugar added	\$11.500
Natural fruit juice	\$11.500
Natural fruit juice with milk	\$12.500
Natural fruit juice with plant-based milk	\$13.900

SODAS

Lychee fizz Lychee, tonic, and spices	\$24.500
Coffee tonic Espresso, spice syrup, and tonic water	\$17.900
Mistral soda Citrus soda with DE/TE/EN/TE spices (rosemary, dill, smoked black tea, pepper)	\$11.900
Tamandua hibiscus soda Sugar-free	\$8.500
Tropical soda A chilled blend of pineapple infusion, Mistral spices, and citrus sherbert	\$9.900
Lucy soda Artisanal soda, lemonade or cherry	\$10.500
Corelia soda Artisanal passion fruit and hibiscus soda. Sugar-free	\$11.200



ALCOHOLIC DRINKS

Beer Hopulus craft beer (Brewed with natural ingredients under the German Purity Law of 1516)	\$16.900	Viche sour Viche from Playa de Munguidó with pineapple and citrus sherbert	\$30.200
Sparkling mead Artisanal honey-based fermented beverage with citrus notes	\$22.900	Gin & tonic	\$41.500
Glass of wine House selection	\$30.500	Mimosa A jug of sparkling wine with fresh orange juice	\$81.900
Mistral mulled wine With spices and orange	\$27.900	Bottle of white or red wine	\$131.900
Aperol Spritz With sparkling wine, soda, and a slice of orange	\$35.900	Bottle of Marcel Thorel cider French recipe, 100% apple, 2.4% alc.	x 330 ml \$29.900 x 750 ml \$87.500

TABLE BOARDS

'Apéro' combo Glass of wine + tapa	\$31.500	Baked brie Oven-melted whole brie cheese with almonds and honey. Served with baguette	\$38.900
Marinated olives With olive oil and herbs	\$17.900	'Veggie' board Falafels with tzatziki, hummus, and olives. Served with turmeric bread	\$50.500
Chickpea hummus Chickpea purée with sesame, lemon, marinated olives, and pickled onion. Served with turmeric bread	\$23.900	Mixed board 'Quesillo' cheese, Tomme-style cheese, and "saucisson". Served with baguette and butter	\$61.500



All our prices are in thousands of Colombian pesos and include an 8% tax.
We accept credit and debit cards (except Sodexo and Diners Club).
Please note that this establishment suggests a 10% tip based on the bill total,
which you may accept, reject, or modify according to your satisfaction with the service.