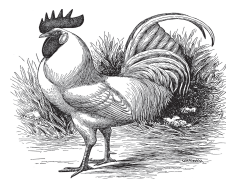


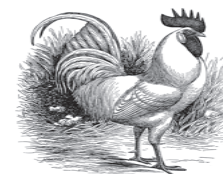


Cocinando con productos frescos importados desde 2022



CASA FRANCIA




By Señor Cuchillo



Cocina tradicional francesa para degustar



BISTRO FRIO

- PLANCHES/TABLAS**  pequeña / grande
 - surtido de quesos 8,50 / 15,50 €
 - surtido de charcutería 7,50 / 14,50 €
 - mixta de queso y charcutería 24,00 €
- OEUF/HUEVOS**
 - mayonesa (casera) 5,50 €
 - niçois (con mayonesa, tomate, atun, olivas y anchoas) 7,50 €
 - cocotte con salmon i crema (caliente) 9,00 €
- CHARCUTERIE/EMBUTIDOS**
 - terrine du chef (paté de la casa) 10,50 €
 - saucissonnade (surtido de embutido)  10,50 €
- BOEUF/BUEY «Francès»**
 - carpaccio (hecho al momento)  14,50 €
 - steak tartare (hecho al momento) 15,50 €
- POISSON/PESCADO**
 - harengs pommes à l'huile (arenque ahumado, patatas) 12,50 €
- SALADES/INSALADAS**
 - poireaux vinaigrette (puerro vinagreta, huevo picado) 9,50 €
 - piemontèse (patatas, mayonesa, tomates, pepinillos) 11,50 €
 - cabri (mezclum, tostada de queso de cabra, nueces y miel) 14,50 €
 - parisienne (mezclum, jamon york, brie, huevo, picatostes) 14,50 €

MENUS

- RAPIDO** (hasta las 20:00 horas)
 - galette doble + crep dulcé *+ bebida** 13,50 €
 - NIÑOS *****
 - plato, postre, bebida (contáctenos para más detalles) 10,00 €
- * sin alcohol ** sodas, agua 50cl o cana *** hasta 10 años


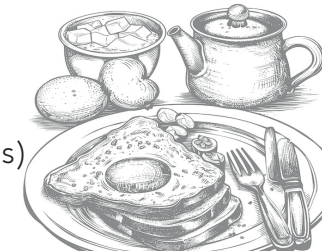

GASTRONOMÍA EN LA PIZARRA (guarniciones incluidas)



descubre nuestras especialidades gastronómicas exclusivamente en la pizarra.
"renovamos regularmente los platos!"

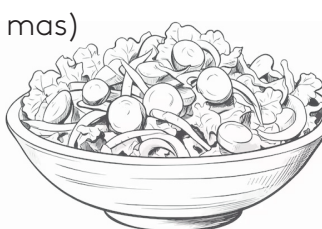
@Casafrancia2025

BISTRO CALIENTE (Al Horno)

- CROQUES** 
 - Monisieur (jamon york, queso, bechamel) 6,50 €
 - Madame (croque monsieur con huevo) 8,50 €
 - salmon (salmon ahumado, queso, bechamel) 10,50 €
- OMELETTES** 
 - roulée (solo huevos) 7,50 €
 - mixta (con jamon dulce y queso) 9,50 €
 - paysanne (mixta mas champiñones) 10,50 €
 - atun 11,50 €
- SPECIAL FROMAGES/QUESO**
 - tartiflette (patatas, tocino ahumado, queso) 13,50 €
 - maxi tartiflette (grande) 22,00 €
 - camembert roti (camembert, nueces, miel) 12,50 €
 - welch (pan, jamon, cheddar, huevo todo cocido en cerveza) 12,50 €
- SOUPES/SOPAS**
 - gratinée à l'oignon (sopa de cebolla gratinada) 7,50 €
 - la mama (caldo de pollo, huevo, parmesano, perejil) 6,50 €
- QUICHES** 
 - (ver en la pizarra) 8,50 €
- ESCARGOTS**
 - 12 caracoles de bourgogna con mantequilla de ajo y perejil 14,50 €

Disponemos de platos sin lactosa, sin gluten y vegetarianos.

GUARNICIONES


- "no freímos, pero sabemos hacer otras cosas"
- ensalada verde 3,00 €
 - ensalada mixta 4,50 €
 - ensalada vegana (con humus, nueces y mas) 7,50 €
 - patatas chips 2,00 €
 - patatas con ajo y perejil 4,00 €
 - patatas al horno 4,00 €
 - patatas a la crema 5,00 €
 - verduras del dia 4,00 €
- 

GALETTES SARRACANEAS (Sin Gluten)




1. Elige una base con huevo, queso, jamon york
- Solo 6,50€ 1 ingrediente
 - Doble 8,00€ 2 ingredientes
 - Completa 9,50€ 3 ingredientes
2. añade los ingredientes deseados
- | | | | |
|-------------------|--------|----------------|--------|
| champiñones | +1,00€ | hierbas | +0,50€ |
| cebolla confitada | +1,00€ | salmón ahumado | +2,00€ |
| tomate seco | +1,00€ | atún | +1,50€ |
| pollo | +1,50€ | queso brie | +1,50€ |
| tocino ahumado | +1,50€ | queso de cabra | +1,50€ |
| jamón serrano | +2,00€ | queso azul | +1,50€ |

CREP DULCES

- azúcar i mantequilla 3,50 €
 - caramel beurre salé, dulce de leche, crema de castañas, mermelada, limón 4,50 €
 - chocolate casero o nutella 5,50 €
 - chocolate casero o nutella con plátano 6,50 €
 - flambée/flambeada (ron o Gd Marnier) 7,00 €
- 
- INGREDIENTES EXTRA**
- nueces/almendras/coco rallado/miel 1,00 €
 - bola de helado/nata montada 1,50 €

HELADOS (con nata montada casera)

- cafe o chocolat liegeois (todo chocolate o cafe, nata) 6,50 €
 - mont blanc (vainilla, crema de castañas, coco, nata) 7,00 €
 - crumble pistache (pistacho, crumble, caramelo, nata) 7,00 €
 - banana split (plátano, helado chocolate, fresa y vainilla, nata) 7,00 €
 - copa limon (vodka o limoncello) (sorbete de limón, vodka o limoncello) 7,00 €
 - dos bolas (vainilla, chocolate, café, limón, pistacho, fresa...) 4,50 €
- 

Estás celebrando un cumpleaños, una comida familiar, una comida de empresa.
Organizamos tu menú de grupo a medida. +34 747 454 486



No olvides dejarnos un comentario en Google. Gracias



WI-FI Casa2025/

