

Pour la France!



El café **PLF!** es nuestra combinación especial de granos de nueve países. Tostado al estilo vienés y francés. Siempre recién molido para garantizar la máxima frescura y aroma único.

PLF! Coffee is our special blend of nine different variety of beans, roasted the Viennese and French ways, and ground throughout the day to guarantee freshness, full flavor and aroma.

La vida es incierta,

cómete el postre primero.

Life is uncertain. Eat dessert first.

Le Desserts

Pañel de zanahoria \$ 119

Muy muy rico.

Our awarded carrot cake.

Crème brûlée \$ 119

Crema horneada a la perfección con vainilla auténtica y azúcar caramelizada. Frutos silvestres.

Creme anglaise baked to perfection.

Mousse de chocolate \$ 130

Nuestro pastel tiene mousse de chocolate intercalado entre esponjas de chocolate y está cubierto con chocolate y fresas frescas.

Chocolate mousse cake .

DE REGRESO Delicia de plátano \$ 105

Costra de nuez rellena de plátano fresco y cajeta.

Banana cream pie.

Pay de manzana a la mode \$ 145

Calientito con una bola de nieve de vainilla.

Apple pie with vanilla ice cream.

Key Lime pay \$88

Tarta de limon con merengue gratinado

Tiramisú \$ 119

De origen italiano, queso mascarpone y soletas barnizadas en café intercaladas...

Italian espresso infused mascarpone dessert

De jueves a domingo!!



DACQUOISE "dacuá" \$ 125

Bizcocho originario del suroeste de Francia.

Crema y mousse de chocolate

entre 3 capas de merengue almendrado y criujiente.

A cake with almond meringue layers, buttercream and chocolate mousse.

Mini tartas \$ 57

3 piezas de limón ó nuez.

Lime or pecan mini tart.

Crepas \$ 129

De nutella con fresa y lajitas de almendra
Nutella, strawberries & almond filled crepe

De cajeta con plátano y nuez tostada
Milk caramel sauce, banana & pecan crepe.

