

Francés

Éclair Delacroix — € 6.00

Pâte à choux légère et croustillante, garnie d'une crème à la vanille et nappée d'un glaçage au chocolat.

Macaron Seurat — € 6.00

Petites bouchées délicates, colorées et croquantes, garnies de crèmes aux différents parfums.

Mousse Framboise Gauguin — € 7.50

Mousse de framboise avec une gelée de fruits rouges.

Tarte Tatin Manet — € 7.50

Tarte renversée de pommes caramélisées, avec une base de pâte croustillante.

English

Specialty of the Patisserie

Coco Monet — USD 12.00

A cocoa sablé base filled with a smooth and velvety coconut cream and a bright passion fruit gelée. (vegan)

Pavlova Chagall — USD 7.50

A citrusy lemon and basil cream, crispy meringue, and a gluten-free almond crumble. (no tac)

Matisse Rouge — USD 9.50

Moist chocolate brownie with a smooth white chocolate cream and a Malbec-poached pear heart. (author's)

English

Rogel Renoir — USD 17.50

Thin, crispy layers filled with dulce de leche and finished with Italian meringue.

Lemon Pie Pissarro — USD 6.50

Sablé base filled with a creamy lemon curd and topped with Italian meringue.

Cheesecake Cézanne — USD 11.00

Vanilla cookie base with a smooth cream cheese filling, topped with a red fruit reduction.

Éclair Delacroix — USD 7.00

Light and crisp choux pastry filled with vanilla cream and coated with chocolate glaze.

Macaron Seurat — USD 7.00

Delicate, colorful, crisp bites filled with creams of assorted flavors.

Mousse Framboise Gauguin — USD 8.50

Raspberry mousse with a red fruit gelée.

Tarte Tatin Manet — USD 9.00

Caramelized apples baked upside-down over a crisp pastry base.



LA PÂTISSERIE

— DES ARTS —

In our pastry shop, we celebrate art in all its forms.

Inspired by the great French masters,

each dessert we offer is a small masterpiece:

a play of colors, textures, and flavors designed to awaken the senses.

Like Monet, who painted light,

and Degas, who captured movement,

we ensure that each creation tells a

story and leaves an indelible mark on those who taste it.

Welcome to a world where pastry becomes art.

Especialidad de la Pâtisserie

Coco Monet ————— \$ 16.000

Base de masa sableé y una crema de coco suave y aterciopelada, un geleé de maracuyá brillante. (Vegano)

Pavlova Chagall ————— \$ 10.500

Un cremoso cítrico de limón con albahaca, un merengue crocante y crumble sin TACC de almendras. (Sin TACC)

Matisse Rouge ————— \$ 13.500

Brownie húmedo de chocolate, con una crema suave de chocolate blanco y un corazón de pera al Malbec. (De Autor)

Lemon Pie Pissarro ————— \$ 9.000

Base de masa sableé, relleno de un cremoso de crurd de linón y decorado con merengue Italiano

Cheesecake Cézanne ————— \$ 16.000

Base de galletas de vainilla y un suave relleno cremoso de queso, decorado con reducción de frutos rojos

Éclair Delacroix ————— \$ 10.000

Masa bomba ligera y crocante, rellena con una crema de vainilla y cubierta con un glaseado de chocolate

Especialidad de la Pâtisserie

Macaron Seurat ————— \$ 10.000

Pequeños bocados delicados, coloridos y crujientes, rellenas de cremas de diferentes sabores

Mousse Framboise Gauguin ————— \$ 12.000

Mousse de frambuesa con gelée de frutos rojos

Tarte Tatin Manet ————— \$ 13.000

Tarta invertida de manzanas caramelizadas, base de masa crocante.

Rogel Renoir ————— \$ 25.000

Capas finas y crocantes, unidas con dulce de leche y termiando con un merengue italiano

¿Quién inspiró tu postre?

Escanea para viajar a Francia a través de nuestra galería virtual de arte.



Francés

Coco Monet ————— € 6.00

Base de sablé au cacao garnie d'une crème de coco douce et veloutée, avec un geleé brillante de fruit de la passion. (végétalien)

Pavlova Chagall ————— € 6.50

Chagall Un crémeux citron-basilic, un merengue croquant et un crumble aux amandes sans gluten. (Sans TACC)

Matisse Rouge ————— € 8.00

Brownie fondant au chocolat avec une crème douce au chocolat blanc et un cœur de poire au Malber (De l'auteur)

Rogel Renoir ————— € 15.00

Fines couches croustillantes garnies de dulce de leche et terminées avec une meringue italienne.

Lemon Pie Pissarro ————— € 5.50

Base de pâte sablée garnie d'un crémeux lemon curd et décorée de meringue italienne

Cheesecake Cézanne ————— € 9.50

Cézanne Base de biscuits à la vanille avec un appareil au fromage crémeux, décoré d'une réduction de fruits rouges.