



# LA CARTE

## EL MENÚ



APUNTASE POR LOS PROXIMOS EVENTOS:

Domingo 28 de febrero  
BRUNCH PARTY #3 edicion  
formula completa + mimosa  
+ DJ \$ 55 000

Sabado 5 de marzo  
TALLER DE COCINA  
Prepara + Comaselo +  
Sangria \$ 95 000

Cada Miercoles  
NOCHE ESPECIAL FRANCESA  
3 platos tradicionales +  
Musica en vivo \$ 39 000

*Pourquoi la Cantine?  
¿Por qué la cantine?*

*En Francia, existen varias explicaciones sobre la palabra “La Cantine”. Originalmente, La Cantine, era una maleta donde se colocaba el vino y la comida. En el siglo XVIII La Cantine era una tienda fija o ambulante donde se podia comprar comida, vino, tabaco. En el siglo XIX-XX, La cantine era considerado el lugar para comer los empleados de una empresa, los niños en la escuela y donde se podia conseguir una comida sencilla, típica y barata. Paso a paso la cantine se convirtió en un lugar donde se come una buena comida típica, sencilla y veces más elaborada.*

*En el siglo XXI se utiliza la expresión “ir a mi Cantina” (aller dans ma Cantine) para hablar del lugar donde les gusta ir a comer varias veces en la semana por ser su lugar preferido/ favorito.*

*Bienvenidos a su Cantine en Medellin!*



**LA CANTINE**  
— BISTROT FRANÇAIS —

# ***ENTRADAS***

## ***Entrées - Starters***

<b>Crème brûlée al queso azul // <i>Crème brûlée au bleu</i></b> <i>Blue cheese crème brûlée</i>	<b>\$ 18 000</b>
<b>Croquetas de manitas de cerdo con salsa gribiche // <i>Croquettes de Pied de Porc et Sauce Gribiche</i></b> <i>Pork foot croquette with Gribiche sauce</i>	<b>\$ 22 000</b>
<b>Terrine de paté de cerdo casera al cognac, con reducción de vino tinto y pan baguette // <i>Terrine de pâté de porc</i></b> <i>Home made pork terrine, pickled onions, wine reduccion and baguette</i>	<b>\$ 18 000</b>
<b>Carpaccio de res, tapenade de aceitunas negras y laminas de parmesano // <i>Carpaccio de boeuf et sa tapenade d'olives</i></b> <i>Beef carpaccio with black olive tapenade and parmesan cheese</i>	<b>\$ 23 000</b>
<b>Queso camembert horneado con frutos secos y miel de trufa // <i>Camembert rôti au four (Miel à la truffe et fruits secs)</i></b> <i>Breaded camembert cheese, with dried fruits and truffle honey</i>	<b>\$ 29 000</b>
<b>Queso camembert horneado al vino blanco, romero y pan baguette con uvas // <i>Camembert rôti au four (vin et romarin)</i></b> <i>Baked Camembert cheese with white wine, Rosemary and raisin baguette</i>	<b>\$ 23 000</b>
<b>Sopa de cebollas tradicional, gratinada al horno con queso Gruyère // <i>Soupe à l'oignon gratinée</i></b> <i>French Onion soup with Gruyere cheese</i>	<b>\$ 19 000</b>
<b>Crema de Portobellos // <i>crème de champignons</i></b> <i>Mushrooms soup</i>	<b>\$ 18 000</b>
<b>Corazones de pollos flameados al Cognac y crema de mostaza-Dijon// <i>Coeurs de volailles flambés au cognac et moutarde</i></b> <i>Hearts' chicken flambe with cognac</i>	<b>\$ 18 000</b>
<b>Tostada de queso de cabra caliente, pancetta y mesclun organico// <i>Salade au chèvre chaud</i></b> <i>Goat cheese with bread, bacon and organic salad</i>	<b>\$ 26 000</b>

# FUERTES

## Plats principaux - main courses

### DE MAR

<b>Mejillones al vino blanco y cebolla O al queso azul con papas a la francesa// Moules-frites (Sauce au bleu ou Marinère)</b> <i>Mussels marinere or with blue cheese with french fries'</i>	\$	38 000
<b>Risotto de Langostinos con espárragos, bisque// Risotto de Gambas et sa bisque</b> <i>Shrimp risotto with asparagus and bisque sauce</i>	\$	39 000
<b>Fettucine al frutos del mar en salsa cremosa ligeramente picante// Fettuccine aux Fruits de Mer</b> <i>Homemade spaghettis served with seafood in a creamy and slightly spicy sauce</i>	\$	34 000
<b>Salmón y espárragos a la plancha salsa virgen// Saumon grillé a la plancha et sa sauce vierge</b> <i>Salmon with virgin sauce amd asparagus</i>	\$	39 000
<b>Pesca del día a la Provençale, pure de papas y aceitunas// Poisson du jour à la provençale</b> <i>Day fish with Provence sausage and mashed potatoes and olives piece</i>	\$	39 000

### DE TIERRA

<b>Rabo de toro confitado 4 horas al vino tinto, pure de papa// Queue de Taureau confite au vin rouge</b> <i>Bull tail confit in red wine with potatoes pure</i>	\$	39 000
<b>Magret de pato, gastric de naranja y especias, verduras salteadas// Magret de canard sauce gastrique à l'orange</b> <i>Duck magret, sautéed greens, orange-and-spice sauces</i>	\$	49 000
<b>Steack tartare tradicional al cuchillo (crudo) con papas a la francesa y ensalada// Tartare de boeuf au couteau</b> <b>(Adición Anchoas \$ 2 000)</b> <i>Traditionnal tartare steak, french fries, organic salad (Extra anchovies \$ 2000)</i>	\$	36 000
<b>Solomito de res (200gr) con gratin de papas en crema y salsa pimienta verde// Filet de boeuf sauce au poivre</b> <i>Beef steack (200gr) with French potatoes gratin «Gratin Dauphinois» and green pepper sauce</i>	\$	42 000
<b>Entrecote (280 gr) con papas a la francesa salsa de queso azul O bernesa// Entrecôte frites</b> <i>Entrecote (1/2 pound), french fries, organic salad, blue cheese or bearnaise sauce</i>	\$	39 000
<b>Pollo campesino rostizado al limón y estragón// Poulet rôti aux agrumes et à l'ail</b> <i>Roasted free-range chicken with vegetables</i>	\$	29 000

# ***POSTRES***

## ***Desserts***

<b>Crème brulée a la vanilla de Madagascar // Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> <i>Madagascar vanilla crème brulée</i>	<b>\$ 12 000</b>
<b>Profiteroles helado vanilla, salsa de chocolate// Profiteroles à la crème glacée vanille, sauce chocolat</b> <i>Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	<b>\$ 15 000</b>
<b>Turrón con helado y salsa de mora// Nougat glacé</b> <i>Iced homemade nougat</i>	<b>\$ 12 000</b>
<b>Volcan de chocolate con helado de vainilla// Fondant au chocolat</b> <i>Chocolate Fondant</i>	<b>\$ 12 000</b>

## ***DIGESTIFS – DIGESTIVOS***

### ***Liqueurs***

<b>Cognac Henessy</b>	<b>Tr - \$ 16 000</b>
<b>Chartreuse</b>	<b>Tr - \$ 16 000</b>
<b>Cognac Rémy Martin</b>	<b>Tr - \$ 19 000</b>
<b>Amaretto premium selection</b>	<b>Tr- \$ 16 000</b>
<b>Porto, tawny Nieport</b>	<b>Tr - \$ 9 500</b>
<b>Grappa italiana</b>	<b>Tr - \$ 16 000</b>
<b>Cointreau</b>	<b>Tr - \$ 9 500</b>

# ***JUGOS NATURALES***

## ***Natural fruit juices***

### ***Limonadas***

#### ***Lemonades***

<b>Classica - classic</b>	<b>\$ 4 500</b>
<b>Hierba buena - mint</b>	<b>\$ 6 000</b>
<b>Albahaca basil</b>	<b>\$ 6 000</b>

### ***Tradicionales***

#### ***Traditionnal***

<b>Naranja - Orange (Bolombolo)</b>	<b>\$ 4 000</b>
<b>Mango - Mango</b>	<b>\$ 4 500</b>
<b>Piña - Pineapple</b>	<b>\$ 4 500</b>
<b>Maracuyá - Passionfruit</b>	<b>\$ 6 000</b>
<b>Mora - Blackberry</b>	<b>\$ 6 000</b>
<b>Fresa - Strawberry</b>	<b>\$ 6 000</b>
<b>Ochuva - Physalis</b>	<b>\$ 6 000</b>

### ***De autor - Signature***

**\$ 8 000**

<b>Mora y albahaca – Blackberry and basil</b>
<b>Piña, naranja y hierbabuena – Pineapple, orange and mint</b>
<b>Kiwi, Albahaca y naranja – Kiwi, basil and orange</b>

# ***SOFT Y CERVEZAS***

## **Cervezas**

Heineken	\$ 6 500
Club Colombia	\$ 5 500
<i>Dorada - Roja - Negra</i>	
Aguila cero	\$ 6 500
Aguila light	\$ 6 500

## **Cervezas artesanales**

Apostol Dubel	\$ 7 900
Apostol rubia helles	\$ 7 900

## **Gaseosas**

**\$ 3 900**

Coca Cola
Coca Cola Light
Sprite
Quatro

## **Té**

**\$ 6 000**

Té hatsu

## **Aguas**

Nacimiento (500 ml)	\$ 4 500
Manantial, con gas (300 ml)	\$ 4 500
Manantial, sin gas (300 ml)	\$ 4 500
PERRIER , con gas	33 cl 9 500 // 75 cl \$ 14 500
<i>Eau de Perrier de Vergeze FRANCE</i>	

## **Sodas**

Breñaña	\$ 3 900
Breñaña Michelada	\$ 4 900

## **Bebidas caliente**

Expresso	\$ 2 500
Doble Expresso	\$ 4 000
Macchiato	\$ 3 500
Americano	\$ 3 000
Capuccino	\$ 4 500

## **Té y Aromaticas \$ 6 000**

### **Namaste**

*Leen el menú design by Namaste*

### **Aromaticas casera \$ 4 500**



