



Le Croissant - Multiplaza (SV)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Seleccionado para ti

ITEM	PRICE
Croissant de almendras Croissant con crema de almendras y semilla de almendras.	\$3.75
Le classique Huevos estrellados o revueltos, frijoles, salsa de tomate, chorizo o plátano frito y queso mantequilla.	\$7.95
Mousse de frutos rojos y limón individual. Postre a base de bizcocho de vainilla, crema de limón, cubierta de mousse de frutos rojos, decorado con chocolate.	\$4.00
Mousse mango maracuyá individual Postre de una capa de mousse de mango y otra capa de mousse de maracuyá, sobre bizcocho de vainilla.	\$3.50
Mini croissant 6 unidades Bolsa de 6 mini croissant de mantequilla.	\$3.50

Desayuno

ITEM	PRICE
Le classique (Desayuno) Huevos estrellados o revueltos, frijoles, salsa de tomate, chorizo o plátano frito y queso mantequilla.	\$7.95
Omelette jambon fromage Omelette de jamón y queso provolone con papas hash brown.	\$6.85
Croissant oeuf avocat Croissant bun relleno de huevo, aguacate y jamón, acompañado de ensalada de fruta.	\$6.85
Plato mediano de fruta Acompañado de: piña,sandia,melón y papaya.	\$3.00
Le light épinard champignons Omelette de claras de huevo con espinaca y hongos, salsa de desayunos y frijoles guisados, con pan integral.	\$7.95
Croissant omelette Croissant relleno de omelette de jamon y queso acompañado de frijoles.	\$7.95
Pain perdu Tostadas a la francesa de brioche, con miel de abeja, maple o coulis de frutas.	\$6.25
Plato fruta grande Acompañado de: piña,sandia,melón y papaya.	\$6.50
Tartine avocat saumon Rebanada de pan rústico con huevo, queso crema, aguacate y salmón marinado.	\$11.75
Duo de tartines avocat tomate Dos tosatadas de pan de afrecho, una con tomate, arugula y huevo pochado. La otra con aguacate y huevo pochado.	\$6.85
Panini fromage haricots Panini de frijol con queso crema Philadelfia.	\$4.85
Le mexicain Tortilla mexicana con frijoles, huevos estrellados con aguacate y queso, salsa ranchera y cilantro.	\$7.95
Croissant et yaourt Croissant acompañado de yogurt natural y fruta fresca.	\$7.00
Gaufre tout chocolat Waffle de chocolate con banano, salsa de chocolate y chantilly.	\$6.00
Nid d' oeuf Huevos pochados sobre nido de hash brown con aguacate, frijoles y plátanos.	\$7.95

ITEM	PRICE
Oeuf sur pain perdu salé Huevos revueltos con espinaca y queso de cabra sobre tostadas a la francesa saladas.	\$7.95
Croissant campagnard Croissant bun relleno de queso crema, pepino y prosciutto acompañado de ensalada de fruta.	\$8.85
Tartines energie Tostadas de pan de afrecho una con mantequilla de almendra y compotas de moras y la otra con mantequilla de choco mani y...	\$6.00
Yaourt grecqueet granola Yogurt griego con coulis de mango y granola de la casa.	\$6.50

Sandwich

ITEM	PRICE
Le club sandwich au croissant Con pechuga de pavo, jamón york, queso provolone, huevo frito (o pochado) tocino, tomate y lechuga con mayonesa.	\$9.95
Le parisien Medio baguette con mantequilla, jamones y pepinillos ácidos.	\$7.50
Croissant jambon fromage Croissant con jamón y mozzarella fresco, lechuga y tomate.	\$6.75
Le jf spécial Sandwich con prosciutto, arúgula, queso emmental con mayonesa de albahaca.	\$9.75
Le rotie fromage Roast beef de la casa con cebolla caramelizada, queso monterrey Jack y mostaza dijon.	\$9.75
Le gourmand Pollo asado con pesto y queso emmental, lechuga y tomate en baguette.	\$9.95
Le croque monsieur Clásico sandwich francés de jámon y queso emmental gratinado con bechamel.	\$9.75
Le saumon Salmón ahumado, queso crema y albahaca, aceite de oliva, lechuga y tomate.	\$11.95
Sandwich méditerranéen Berenjena, chile morrón y zucchini asados con mozzarella fresca, arúgula y adererzo de hummus.	\$10.50
Hamburger au saumon Hamburguesa de salmón con aguacate, queso crema especial y arúgula.	\$11.95
Sandwich l'oriental Pechuga de pollo glaseada con salsa teriyaqui, vegetales frescos y cebolla morada.	\$9.75
Hamburger pur boeuf Hamburguesa de res, arúgula, mermelada de tocino, provolone y tomate.	\$13.50
Sandwich BBQ cheddar Lomo de cerdo con salsa BBQ y queso cheddar.	\$9.75

Entradas y sopas

ITEM	PRICE
Soupe de tomates Sopa de tomates naturales con crostinis.	\$4.50
Ménage a trois Escoge tres de tus favoritos:Hummus, tapenade de aceituna negra, paté de hígado, guacamole, lascas de prosciutto servido...	\$7.95
Soupe a l'oigon Clásica sopa de cebolla con crostinis gratinados con queso provolone.	\$5.75

ITEM	PRICE
Caviar d'aubergines Púre de berenjena rostizada de aceite de oliva.	\$4.50
Vichyssoise Crema de puerro y papa con tocino crujiente.	\$6.25
Carpaccio de boeuf Carpaccio de carne de res marinada, con arúgula y queso parmesano.	\$9.95
Carpaccio de saumon Salmón fresco finamente rebanado y marinado.	\$8.25
Assiette de paté de foie de volaille Paté de hígado de ave acompañado de pan rústico.	\$7.95
Assiette de manchego Queso manchego y tomate seco con pan rústico.	\$7.95
Le bouton de chevre Queso de cabra con juliana de puerro y miel de abeja.	\$6.95
Assiette de prosciutto Lascas de prosciutto con pepinillos en pan baguette.	\$8.50

Clásicos Le Croissant

ITEM	PRICE
Poulet au champignons Pechuga de pollo deshuesada con salsa de hongos a la crema.	\$11.95
Les spaguetties Espaguetis de la casa, (pollo y hongos naturales y tomates deshidratados) o salsa alfredo Alfredo o Marinara. Servido co...	\$10.50
Steak frites bernaïse Lomo de aguja con salsa bernesa y papas fritas.	\$18.95
Saumon a la passion Filete de salmón en salsa de maracuyá, pure de papas.	\$18.95

Ensaladas

ITEM	PRICE
De la mer Camarones, aguacate, manzana y maíz sobre mezcla de lechugas y kale con aderezo tahini.	\$11.50
Cobb á ma manière Mezcla de lechugas con pasta fusilli, vegetales rostizados, tocino, huevo duro, aguacate y crutones con aderezo de ajo.	\$10.50
Roast beef Mezcla de lechugas, lascas de roast beef, granos de maíz, pepitoria, aguacate, berro, rábano y pepino con vinagreta de t...	\$11.50
Salade maison Lechugas mixtas, lomo de res, queso azul, cebolla morada y tomate seco con aderezo asiático.	\$13.50
Tropicale Mezcla de lechugas con quinoa, pollo, manzana, y zanahoria con aderezo de maracuyá.	\$10.50
Chevre chaud Mezcla de lechugas con crostinis con queso de cabra gratinado y tomate cherry.	\$10.25
Nicoise Mezcla de lechugas, atún, papa, pepino, ejote y huevo duro con aderezo de la casa.	\$9.00
Lyonnaise Mezcla de lechugas con tocino y huevo pochado y crutones de pan.	\$7.50

ITEM	PRICE
Bowl au saumon	\$11.50
Bowl con salmón y lentejas, maní tostado y kale con vinagreta de chile.	
Crepas	
ITEM	PRICE
Crepa de chocolat fraise banane	\$5.95
Crepa de fresas con banano, cubierta de chocolate.	
Crepa de pommes et fraise banane	\$5.95
Manzana salteada con dulce de leche, sorbete de vainilla.	
Crepa de melba	\$6.00
Melocoton en almibar, coulis de frutos rojos, almendras y sorbete de vainilla.	
Crepa de fraises chantilli	\$5.00
Fresas frescas con coulis, sorbete de vainilla.	
Postres	
ITEM	PRICE
Crème brûlée individual	\$3.00
Crema cubierta de azúcar, flameada formando una capa crujiente de caramelo.	
Tiramisu individual	\$3.00
Delicioso tiramisú, a base de crema y bizcocho remojado en licor de café cubierto de cocoa.	
Mousse de frutos rojos y limón individual. (Postres)	\$4.00
Postre a base de bizcocho de vainilla, crema de limón, cubierta de mousse de frutos rojos, decorado con chocolate.	
Mousse mango maracuyá individual (Postres)	\$3.50
Postre de una capa de mousse de mango y otra capa de mousse de maracuyá, sobre bizcocho de vainilla.	
Milhoja	\$2.00
Capas de hoja de milhoja relleno de crema pastelera.	
Pastel de chocolate (porción)	\$3.50
Torta de chocolate, relleno de mousse de chocolate.	
Eclair de chocolate	\$2.00
Masa de choux, relleno de crema de chocolate.	
Hojaldre de manzana	\$2.50
Hojaldre de mantequilla con crema pastelera y manzana fresca.	
Ópera individual	\$3.50
Bizcocho mojado en jarabe de café en capas con crema de mantequilla de ganache y café, cubierto con un glaseado de choco...	
Eclair de vainilla	\$2.00
Masa de choux, relleno de crema de vainilla.	
Tartaleta de limón individual	\$3.00
Tartaleta en base de masa dulce con crema de limón, cubierta de merengue y chocolate decorativo.	
Pastel fresa y moras	\$32.00
Bizcocho de vainilla, con mezcla de crema pastelera y crema chantilly. En medio de la crem lleva trozos de fresa.	
Tropezienne	\$3.00
Brioche relleno de crema ligera a la vainilla.	
Pan	
ITEM	PRICE

Croissant avellana Croissant de mantequilla, relleno de crema de avellana.	\$1.99
Croissant de almendras (Pan) Croissant con crema de almendras y semilla de almendras.	\$3.75
Croissant Croissant de pura mantequilla.	\$1.15
Pain au chocolat Pan de masa croissant,relleno de 2 barras de chocolate negro.	\$1.99
Guayabita Masa croissant relleno de queso filadelfia y jalea de guayaba.	\$1.25
Croissant de fresa Croissant relleno de jalea de fresa.	\$1.75
Baguette Barra de pan.	\$1.10
Muffin de arándanos Muffin relleno de blue berries.	\$2.25
Mini croissant 6 unidades (Pan) Bolsa de 6 mini croissant de mantequilla.	\$3.50
Muffin de naranja Delicioso muffin de naranja.	\$2.25
Torsade de pistacho Enrollado de masa de croissant,con crema de pistacho y almendras.	\$1.99
Pan integral con granos Pan integral de masa fermentada con semillas.	\$4.80
Torsade crema pastelera Torsade de masa de croissant, relleno de crema de vainilla y chispas de chocolate.	\$1.99
Pan de leche Bollo semi dulce de leche.	\$0.35
Pan campesino Bola de pan blanco,corteza dorada y leve fermentación en su masa.	\$3.00
Pan pirujo Pan suave de mesa.	\$0.20
Pan nacional 15 unidades Bolsa de 15 unidades de pan blanco nacional.	\$1.50
Pancito bollo Bollo de masa baguette,costra tostada y miga blanca suave.	\$0.35
Muffin de chocolate Muffin de chocolate con chispas de chocolate.	\$2.75
Pan sandwich Pan suave en forma de mini baguette.	\$0.35
Torsade de manzana Enrollado de masa de croissant con crema pastelera y chispas de chocolate.	\$1.99
English muffin 8u English muffins precocido congelados.	\$3.00
Torta marmoleada Torta de mantequilla marmoleada, vainilla y chocolate.	\$7.00
Brioche 448GR Torta a base de yema de huevo con leche, ideal para tostadas a la francesa.	\$6.50

Pan afrecho	\$2.25
Bola de pan negra hecho a base de afrecho.	
Bebidas	

ITEM	PRICE
Café amercano 12 onz	\$2.25
Tradicional café americano.	
Chai latte	\$2.95
Te chai (mezcla de vainilla, canela y azúcar) acompañado de tu leche favorita. Botella 12 onz.	
Frozen de frutas	\$3.00
Fresa, naranja, limón, papaya, piña, melón o sandía. Botella 12 onz.	
Café amercano 16 ONZ	\$2.95
Tradicional café americano.	
Mocha frozen	\$3.75
Café, chocolate mas tu leche preferida. Botella 12 onz.	
Zen 12 onz	\$3.00
Smoothie de cilantro y piña a base de jugo de naranja. Botella de 12 onz.	
Chai latte frozen	\$3.75
Tradicional chai latte frozen, acompañado de su leche de preferencia. Botella de 12 onz.	
Cold brew	\$2.50
Infusión de 24 horas de café en frio, ligero con cuerpo y sabor intenso. Botella 12 onz.	
Té de la casa 12 onz	\$2.00
Mix de té rojos, té negro y rosa de jamaica. Botella de 12 onz.	
Café au lait 12 onz	\$2.85
Delicioso café. 12 Onz.	
Cappuccino frozen	\$3.50
Tradicional cappuccino frozen. Botella 12 onz.	
Cold brew cappuccino	\$4.50
Café prensado en frio, con su leche de preferencia. Botella 12 onz.	
Cold brew frappé	\$4.80
Café frio acompañano de la leche de tu preferencia, y sorbete de vainila. Botella 12 onz.	
Café au lait 16 onz	\$3.45
Delicioso café. 16 onz.	
Decaf cappuccino frozen	\$5.50
2 Onz de expresso de café acompañado de su leche de preferencia y crema batida. Botella 12 onz.	
Decaf mocha frozen	\$5.50
Una capsula de extracción sin cafeina, con chocolate, crema batida y leche de tu preferencia. Botella 12 onz.	
Decaf 12 onz	\$3.60
Tradicional café americano. 12 onz.	
Acqua Panna	\$2.25
Agua embotellada. Botella de 500 ml.	
Cold brew café	\$3.50
Es un café prensado en frio, creando una mezcla 70% menos ácida y más dulce que un café tradicional. Botella 12 onz.	