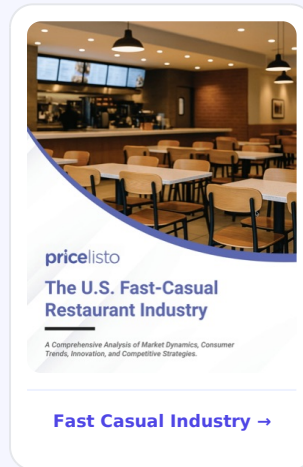




Le Croissant - San Benito (SV)

Menu Prices — August 21, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

Seleccionado para ti

ITEM	PRICE
Pastel de chocolate de 12 a 16 porciones Torta de chocolate, relleno de mousse de chocolate.	\$32.00
Pastel fresa y moras Bizcocho de vainilla, con mezcla de crema pastelera y crema chantilly. En medio de la crem lleva trozos de fresa.	\$32.00
Mousse mango y maracuya Postre de una capa de mousse de mango y otra capa de mousse de maracuyá, sobre bizcocho de vainilla.	\$28.00
Mousse frutos rojos Postre a base de bizcocho de vainilla, crema de limón, cubierta de mousse de frutos rojos, decorado con chocolate.	\$28.00
Tarta de limón 10 porciones Tartaleta en base de masa dulce con crema de limón, cubierta de merengue y chocolate decorativo.	\$20.00

Desayuno

ITEM	PRICE
Le classique Huevos estrellados o revueltos, frijoles, salsa de tomate, chorizo o plátano frito y queso mantequilla.	\$7.50
Pain perdu Tostadas a la francesa de brioche, con miel de abeja, maple o coulis de frutas.	\$6.25
Gaufre tout chocolat Waffle de chocolate con banano, salsa de chocolate y chantilly.	\$6.00
Yaourt grecqueet granola Yogurt griego con coulis de mango y granola de la casa.	\$6.50
Croissant et yaourt Croissant acompañado de yogurt natural y fruta fresca.	\$7.00
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
Le light épinard champignons Omelette de claras de huevo con espinaca y hongos, salsa de desayunos y frijoles guisados, con pan integral.	\$7.50
Croissant omelette Croissant relleno de omelette de jamon y queso acompañado de frijoles.	\$7.25
Les bénédictines Huevos pochados gratinados con salsa holandesa sobre english muffin con lomo canadiense, acompañado de frijoles y papas...	\$7.25
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.	\$6.50
Tartine avocat saumon Rebanada de pan rústico con huevo, queso crema, aguacate y salmón marinado.	\$11.50
Le mexicain Tortilla mexicana con frijoles, huevos estrellados con aguacate y queso, salsa ranchera y cilantro.	\$7.50
Omelette jambon fromage Omelette de jamón y queso provolone con papas hash brown.	\$6.50
Panini fromage haricots Panini de frijol con queso crema Philadelfia.	\$4.50
Oeuf sur pain perdu salé Huevos revueltos con espinaca y queso de cabra sobre tostadas a la francesa saladas.	\$7.50

ITEM	PRICE
Croissant campagnard Croissant bun relleno de queso crema, pepino y prosciutto acompañado de ensalada de fruta.	\$8.50
Croissant oeuf avocat Croissant bun relleno de huevo, aguacate y jamón, acompañado de ensalada de fruta.	\$6.50
Nid d' oeuf Huevos pochados sobre nido de hash brown con aguacate, frijoles y plátanos.	\$7.50
Plato fruta grande Acompañado de: piña,sandía,melón y papaya.	\$6.50
Plato mediano de fruta Acompañado de: piña,sandía,melón y papaya.	\$3.00
Sandwich	

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

Entradas y sopas	
ITEM	PRICE
Soupe a l'oigon Clásica sopa de cebolla con crostinis gratinados con queso provolone.	\$5.75

ITEM	PRICE
Soupe de tomates Sopa de tomates naturales con crostinis.	\$4.50
Vichyssoise Crema de puerro y papa con tocino crujiente.	\$6.25
Caviar d'aubergines Púre de berenjena rostizada de aceite de oliva.	\$4.50
Assiette de manchego Queso manchego y tomate seco con pan rústico.	\$7.95
Assiette de paté de foie de volaille Paté de hígado de ave acompañado de pan rústico.	\$7.95
Assiette de prosciutto Lascas de prosciutto con pepinillos en pan baguette.	\$8.50
Le bouton de chevre Queso de cabra con juliana de puerro y miel de abeja.	\$6.95
Hummus Púre de garbanzos acompañado de crostinis de baguette.	\$4.95
Carpaccio de saumon Salmón fresco finamente rebanado y marinado.	\$8.25
Carpaccio de boeuf Carpaccio de carne de res marinada, con arúgula y queso parmesano.	\$9.95
Ménage a trois Escoge tres de tus favoritos:Hummus, tapenade de aceituna negra, paté de hígado, guacamole, lascas de prosciutto servido...	\$7.95

Clásicos Le Croissant

ITEM	PRICE
Steak frites bernaïse Lomo de aguja con salsa bernesa y papas fritas.	\$18.95
Poulet au champignons Pechuga de pollo deshuesada con salsa de hongos a la crema.	\$11.95
Saumon a la passion Filete de salmón en salsa de maracuyá, pure de papas.	\$18.95
Les spaguetties Espaguetis de la casa, (pollo y hongos naturales y tomates deshidratados) o salsa alfredo Alfredo o Marinara. Servido co...	\$10.50
Quiche maison Servido con ensalada. (Jamon, hongos o espinacas).	\$6.50

Ensaladas

ITEM	PRICE
Kale et poulet Mezclas de lechuga y kale, cranberries, manzana, almendras, queso feta y pollo con aderezo de miel.	\$9.25
Nicoise Mezcla de lechugas, atún, papa, pepino, ejote y huevo duro con aderezo de la casa.	\$9.00
Provencale Mezcla de lechugas con vegetales azados, maíz dulce, queso feta, tomates frescos y aceitunas negras con aderezo mediterr...	\$11.50
Lyonnaise Mezcla de lechugas con tocino y huevo pochado y crutones de pan.	\$7.50

ITEM	PRICE
Dinde brie Lazcas de pavo horneado sobre espinacas y mezcla de lechugas, manzana, queso brie, girasol tostado con vinagreta de cran...	\$9.95
Roast beef Mezcla de lechugas, lascas de roast beef, granos de maíz, pepitoria, aguacate, berro, rábano y pepino con vinagreta de t...	\$11.50
De la mer Camarones, aguacate, manzana y maíz sobre mezcla de lechugas y kale con aderezo tahini.	\$11.50
Estival Queso brie,melocotones asados, arúgula, mezcla de lechugas y ajonjolí con vinagretas de maple y tomillo.	\$9.50
Bowl au saumon Bowl con salmón y lentejas, maní tostado y kale con vinagreta de chile.	\$11.50
Salade maison Lechugas mixtas, lomo de res, queso azul, cebolla morada y tomate seco con aderezo asiático.	\$13.50
Cobb á ma manière Mezcla de lechugas con pasta fusilli, vegetales rostizados, tocino, huevo duro, aguacate y crutones con aderezo de ajo.	\$10.50
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
Crepas	
ITEM	PRICE
Crepa de chocolat fraise banane Crepa de fresas con banano, cubierta de chocolate.	\$5.95
Crepa de melba Melocoton en almibar, coulis de frutos rojos, almendras y sorbete de vainilla.	\$6.00
Crepa de pommes et fraise banane Manzana salteada con dulce de leche, sorbete de vainilla.	\$5.95
Crepa de fraises chantilli Fresas frescas con coulis, sorbete de vainilla.	\$5.00
Postres	
ITEM	PRICE
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
Pastel fresa y moras (Postres) Bizcocho de vainilla, con mezcla de crema pastelera y crema chantilly. En medio de la crem lleva trozos de fresa.	\$32.00
Mousse mango y maracuya (Postres) Postre de una capa de mousse de mango y otra capa de mousse de maracuyá, sobre bizcocho de vainilla.	\$28.00
Tiramisu individual Delicioso tiramisú, a base de crema y bizcocho remojado en licor de café cubierto de cocoa.	\$3.00
Crème brulée individual Crema cubierta de azúcar, flameada formando una capa crujiente de caramelo.	\$3.00
Pastel de chocolate de 12 a 16 porciones (Postres) Torta de chocolate, relleno de mousse de chocolate.	\$32.00
Mousse frutos rojos (Postres) Postre a base de bizcocho de vainilla, crema de limón, cubierta de mousse de frutos rojos, decorado con chocolate.	\$28.00

ITEM	PRICE
Tiramisu grande Delicioso tiramisu, a base de café con suspiros.	\$18.00
Tarta de manzana y ciruela 10 porciones Fina masa hojaldre, cubierta de pure de manzana y finas capas de manzana y ciruela.	\$15.00
Tarta de limón 10 porciones (Postres) Tartaleta en base de masa dulce con crema de limón, cubierta de merengue y chocolate decorativo.	\$20.00
Tartaleta de limón individual Tartaleta en base de masa dulce con crema de limón, cubierta de merengue y chocolate decorativo.	\$3.00
Hojaldre de manzana Hojaldre de mantequilla con crema pastelera y manzana fresca.	\$2.50
Milhoja Capas de hoja de milhoja relleno de crema pastelera.	\$2.00
Eclair de chocolate Masa de choux, relleno de crema de chocolate.	\$2.00
Eclair de vainilla Masa de choux, relleno de crema de vainilla.	\$2.00
Ópera individual Bizcocho mojado en jarabe de café en capas con crema de mantequilla de ganache y café, cubierto con un glaseado de choco...	\$3.50
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
Pastel de chocolate (porción) Torta de chocolate, relleno de mousse de chocolate.	\$3.50
Tropezienne Brioche relleno de crema ligera a la vainilla.	\$3.00
Milhoja de praline de almendras Milhoja con crema de almendra y ganache de chocolate.	\$4.50

Para compartir

ITEM	PRICE
Azafates dulces de 12 unidades Bandeja de mini tartaletas dulces.	\$8.00
Azafate salado de 25 unidades Bandeja de mini tartaletas saladas.	\$12.50

Pan

ITEM	PRICE
Pan de banano	\$4.00
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
Mini croissant 6 unidades Bolsa de 6 mini croissant de mantequilla.	\$3.50
Torsade de manzana Enrollado de masa de croissant con crema pastelera y chispas de chocolate.	\$1.99

ITEM	PRICE
Torsade de pistacho Enrollado de masa de croissant,con crema de pistacho y almendras.	\$1.99
Croissant de almendras Croissant con crema de almendras y semilla de almendras.	\$3.75
Pan hamburguesa integral 6 unidades Bolsa de 6 pan hamburguesa integral.	\$3.75
Pan hamburguesa 6 unidades Bolsa de 6 pan hamburguesa de pan blanco.	\$3.50
Pan afrecho Bola de pan negra hecho a base de afrecho.	\$2.25
Pan campesino Bola de pan blanco,corteza dorada y leve fermentación en su masa.	\$3.00
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
Baguette Barra de pan.	\$1.10
Pan sandwich Pan suave en forma de mini baguette.	\$0.35
Pan pirujo Pan suave de mesa.	\$0.20
Pan integral con granos Pan integral de masa fermentada con semillas.	\$4.80
Pan rústico Bola de pan, hecho a base de masa fermentada o masa madre.	\$4.60
Pancito bollo precocido 16u Pancito bollo precocido congelado.	\$3.50
English muffin 8u English muffins precocido congelados.	\$3.00
Croissant Croissant de pura mantequilla.	\$1.15
Pain au chocolat Pan de masa croissant,relleno de 2 barras de chocolate negro.	\$1.99
Torsade crema pastelera Torsade de masa de croissant, relleno de crema de vainilla y chispas de chocolate.	\$1.99
Croissant de fresa Croissant relleno de jalea de fresa.	\$1.75
Pan de leche Bollo semi dulce de leche.	\$0.35
Guayabita Masa croissant relleno de queso filadelfia y jalea de guayaba.	\$1.25
Beignet Nutella Dona rellena de Nutella.	\$1.35
Beignet dulce de leche Dona rellena de dulce de leche.	\$1.25

ITEM	PRICE
Beignet guayaba Dona rellena de jalea de guayaba.	\$1.25
Beignet vainilla Dona rellena de crema pastelera.	\$1.25
Muffin de naranja Delicioso muffin de naranja.	\$2.25
Muffin de arándanos Muffin relleno de blue berries.	\$2.25
Muffin de chocolate Muffin de chocolate con chispas de chocolate.	\$2.75
Croissant avellana Croissant de mantequilla, relleno de crema de avellana.	\$1.99

Bebidas

ITEM	PRICE
Cold brew cappuccino Café prensado en frio, con su leche de preferencia. Botella 12 onz.	\$4.50
Cold brew Infusión de 24 horas de café en frio, ligero con cuerpo y sabor intenso. Botella 12 onz.	\$2.50
Cold brew café Es un café prensado en frio, creando una mezcla 70% menos ácida y más dulce que un café tradicional. Botella 12 onz.	\$3.50
Cold brew frappé Café frio acompañano de la leche de tu preferencia, y sorbete de vainila. Botella 12 onz.	\$4.80
Chocolat Delicioso chocolate caliente. Botella 12 onz	\$4.00
Frozen de frutas Fresa, naranja, limón, papaya, piña, melón o sandía. Botella 12 onz.	\$3.00
Chai latte Te chai (mezcla de vainilla, canela y azúcar) acompañado de tu leche favorita. Botella 12 onz.	\$2.95
Cappuccino frozen Tradicional cappuccino frozen. Botella 12 onz.	\$3.50
Decaf cappuccino frozen 2 Onz de expreso de café acompañado de su leche de preferencia y crema batida. Botella 12 onz.	\$5.50
Mocha frozen Café, chocolate mas tu leche preferida. Botella 12 onz.	\$3.75
Decaf mocha frozen Una capsula de extracción sin cafeina, con chocolate, crema batida y leche de tu preferencia. Botella 12 onz.	\$5.50
Chai latte frozen Tradicional chai latte frozen, acompañado de su leche de preferencia. Botella de 12 onz.	\$3.75
Jugo de naranja 12 onz Jugo de naranja de 12 onz. Botella de 12 onz.	\$2.00
Té de la casa 12 onz Mix de té rojos, té negro y rosa de jamaica. Botella de 12 onz.	\$2.00
Zen 12 onz Smoothie de cilantro y piña a base de jugo de naranja. Botella de 12 onz.	\$3.00
Acqua Panna Agua embotellada. Botella de 500 ml.	\$1.75

ITEM	PRICE
Café amercano 12 onz Tradicional café americano.	\$2.25
Café amercano 16 ONZ Tradicional café americano.	\$2.95
Decaf 12 onz Tradicional café americano. 12 onz.	\$3.60
Acqua Panna 1lt Agua embotellada. Botella 1 Lt.	\$2.50
Café au lait 12 onz Delicioso café. 12 Onz.	\$2.85
Café au lait 16 onz Delicioso café. 16 onz.	\$3.45
Decaf 12 onz au lait Delicioso café. 12 onz.	\$4.10
Cappuccino 12 onz Delicioso cappuccino, acompañado de tu leche favorita. 12 onz.	\$3.10
Cappuccino 16 onz Delicioso cappuccino, acompañado de tu leche favorita. 16 onz.	\$3.85
Decaf 12 onz cappuccino Delicioso cappuccino, acompañado de tu leche favorita. 12 onz.	\$4.50
Latte 12 onz Base de café expresso y leche cremada, acompañado de tu leche favorita. 12 onz.	\$3.10
Latte 16 onz Base de café expresso y leche cremada, acompañado de tu leche favorita. 16 onz.	\$3.85
Decaf 12 onz latte Capsula de café expresso, sin cafeina, acompañado de tu leche favorita. 12 onz.	\$4.50
Café mocha 12 onz Combinación de café, chocolate y leche de tu preferencia. 16 onz.	\$3.75
Café mocha 16 onz Combinación de café, chocolate y leche de tu preferencia.	\$4.60
Decaf 12 onz mocha Café expresso sin cafeina con tu leche favorita. 12 onz.	\$5.50
Jugos naturales 12 onz Elige tu sabor preferido: Piña,papaya, melón,sandía y fresa. 12 Onz.	\$2.75
Jugos naturales 16 onz Elige tu sabor preferido: Piña,papaya, melón,sandía y fresa. 16 Onz.	\$3.50
Smoothies santé Piña, espinaca, pepino y jengibre. 16 Onz.	\$3.75
Smoothies fraise twist Naranjas, fresas y albahaca. 16 Onz.	\$3.75
Smoothies biarritz Mango, naranja, piña y yogurt. 16 Onz.	\$4.50
Smoothies Mónaco Yogurt, banano, naranja y fresas. 16 Onz.	\$4.50
Smoothies Hawaii Piña, coco y naranja. 16 Onz.	\$4.50