

# CAFÉ DA MANHÃ E BRUNCH Menu

## lanches

croissant	13,00
croissant recheado	18,00
<i>presunto, queijo mussarela</i>	
croissant especial 1	28,00
<i>salmão defumado, creme azedo de limão siciliano e dill</i>	
croissant especial 2	28,00
<i>presunto cru italiano, mozzarella di búfala e molho pesto</i>	
croissant de amêndoas	28,00
<i>recheado de creme Frangipane e amêndoas laminadas</i>	
croque monsieur	34,00
<i>pão de fermentação natural, presunto, emmental e creme bechamel</i>	
croque madame	37,00
<i>croque monsieur com ovo estalado</i>	
misto quente	18,00
pão na chapa (francês ou ciabatta)	14,00
<i>orgânico e de fermentação natural</i>	
pão na chapa com requeijão	19,00
gougère	9,00
gougère recheado	13,00
<i>pão de queijo artesanal recheado com requeijão</i>	
tapioca recheada	19,00
<i>presunto e queijo mussarela</i>	
tapioca (recheada com queijo de cabra)	28,00
crêpe de presunto e queijo	22,00
rabanada (pain perdu feito no pão brioche)	24,00



Croissant Recheado com Salmão Defumado



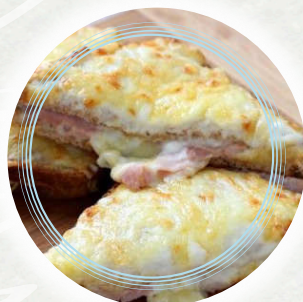
Bolo de Banana sem Glúten e sem lactose

## croissant tostado

queijo brie e mel	28,00
<i>croissant, queijo brie, mel, nozes e ricula</i>	
queijo de cabra e avocado	32,00
<i>croissant, queijo de cabra, abacate e tomate cereja</i>	
mussarela de búfala e presunto de parma	28,00
<i>croissant, mussarela di búfala, presunto cru italiano e ricula</i>	
salmão defumado e creme azedo	34,00
<i>croissant, salmão defumado, creme azedo de limão siciliano e dill</i>	
queijo de cabra e geléia de figo artesanal	32,00

## ovos

ovos mexidos	19,00
ovos pochês	15,00
omelete	19,00
omelete com presunto e queijo	26,00
omelete com queijo emmental e presunto de parma	37,00
omelete trufado	33,00
<i>com azeite trufado importado</i>	
ovos estalados com champignon	29,00
tapioca com ovos mexidos	28,00
benedictine	33,00
benedictine de salmão	37,00
<i>ovos pochês, salmão defumado, pão brioche artesanal e molho holandês</i>	



Croque Monsieur



Salada de Frutas



Merci!

## doces

bolos	17,00
<i>amêndoas - banana com castanha do Brasil chocolate belga (sem glúten) - laranja (tradicional)</i>	
waffle	32,00
<i>maple syrup - chocolate belga - nutella</i>	
pancakes	28,00
<i>maple syrup - chocolate belga - nutella</i>	
salada de frutas	18,00
iogurte delicari integral	12,00
iogurte delicari com granola e mel	18,00
mamão com granola	16,00

## bebidas

espresso	8,00
espresso duplo	14,00
macchiato	9,00
café coado (bule 200 ml)	14,00
café latte	12,00
cappuccino	16,00
chocolate quente belga	18,00
frapé	18,00
frapé especial	21,00
<i>café com leite gelado batido na coqueteleira e finalizado com calda de chocolate belga</i>	

## combos

combo café da manhã	45,90
<i>01 bebida quente (café ou chá) 01 bolo individual ou 01 croissant ou 01 pão na chapa 01 ovos mexidos ou 01 omelete ou 01 ovos estalados</i>	
brunch individual	88,00
<i>01 bebida quente e 1 suco natural 300ml (à escolher), 02 macarons, 02 croissants, 01 geléia de frutas, 01 salada de frutas, 01 pão de queijo artesanal (gougère), 02 mini croque monsieur e 01 ovo benedictine</i>	
brunch duplo	168,00
<i>itens do brunch individual em dobro</i>	

## chás

chá gelado especial detox	23,00
<i>hortelã, limão siciliano e gengibre</i>	
chá bonthés - paris (quente ou gelado)	19,00
<i>flor de laranjeira menta marroquina agrumes (9 frutas cítricas)</i>	

## SUCOS

suco natural	18,00
suco verde especial	22,00
<i>maçã, abacaxi, couve, gengibre e limão</i>	

\*imagens meramente ilustrativas

# Menu

## macarons

macarons	8,00
<i>chocolate belga - limão siciliano - maracujá - Nutella</i>	
<i>pistache - caramelo - framboesa - toffee</i>	

## sanduíches & mais

caprese	38,00
<i>mozzarella di búfala, tomate cereja e manjeriço</i>	
italien	42,00
<i>presunto cru, mozzarella di búfala, tomate cereja e molho pesto</i>	
burguer de pernil temperado	42,00
<i>no pão brioche artesanal</i>	
crêpe parisienne	36,00
<i>queijo emmental, presunto, molho branco, cogumelo, ovo estalado e pimenta do reino</i>	
crêpe gourmande	42,00
<i>brie, mel, nozes, alecrim e pimenta do reino</i>	
crêpe corse	47,00
<i>Queijo de cabra, geleia de figo artesanal, tomate italiano, presunto cru italiano e pimenta do reino</i>	
crêpe norvégienne	49,00
<i>Salmão defumado, creme de leite, gotas de limão siciliano e pimenta do reino</i>	
quiche com salada	35,00
<i>Sabor alho poro com queijo de cabra / Sabor Lorraine</i>	

*Sanduíches no pão ciabatta levain orgânico ou pão brioche artesanal*

## gelatos artesanais

sanduba da Chloé	29,00
<i>discos de macarons recheados com gelato artesanal de chocolate belga</i>	
alaska (omelette norvégienne)	34,00
<i>sobremesa com pão de ló, gelato artesanal de baunilha natural e coberto com merengue cremoso. Flambar é opcional</i>	
taça verão	petit 26,00 29,00
<i>baunilha - chocolate belga - mista</i>	
<i>frutas vermelhas, biscoito de macaron e praliné</i>	
taça gelato de chocolate belga	24,00
<i>com calda artesanal de chocolate</i>	
profiteroles	36,00
<i>carolinas recheadas com sorvete de baunilha, coberta com calda de chocolate belga</i>	
casquinha	14,00
<i>baunilha - chocolate belga - mista</i>	
nougat glacé	32,00
<i>fatia de torronne gelado com praliné de pistache e amêndoas caramelizadas, servida com calda de frutas vermelhas</i>	

## sucos e outros

suco natural	18,00
suco verde especial	22,00
<i>maçã, abacaxi, couve, gengibre e limão</i>	
água mineral	9,00
refrigerante	9,00
soda italiana	17,00
<i>lichia - limão siciliano - maçã verde</i>	
lemonade	18,00
<i>pink (cranberry e limão siciliano)</i>	
<i>green (maçã e limão siciliano)</i>	

## drinks & vinho

gin & tonic	35,00
aperol spritz	38,00
<i>Aperol, espumante, água com gás e laranja</i>	
clericot	38,00
<i>Vinho branco, mix de frutas e licor triple sec</i>	
taça de vinho	34,00
<i>150 ml</i>	
cerveja heineken	16,00
<i>330 ml</i>	
mimosa	42,00
<i>espumante e suco de laranja natural</i>	



macarons



daube provençal



quiche



mille feuilles



nougat glacé



creme brulée



pavlova



eclair



vinho

## saladas, bows & especiais

croque monsieur*	37,00
<i>pão de forma, presunto, emmental e creme bechamel</i>	
croque madame*	39,00
<i>croque monsieur com ovo estalado</i>	
croque chèvre*	45,00
<i>pão de forma, presunto, queijo de cabra e molho bechamel</i>	
omelete com salada*	32,00
omelete trufado com brie*	46,00
omelete com emmental e presunto cru*	42,00

*\*acompanha mix de folhas, tomate cereja e molho de mostarda Dijon com mel*

daube provençal	65,00
<i>boeuf bourgignon, azeitona preta e batatas grelhadas</i>	
bowl caprese	42,00
<i>mini penne, tomates cereja, mozzarella di búfala e molho pesto</i>	
bowl canadense	46,00
<i>mini penne, salmão defumado, salsa e molho branco</i>	
bowl la carbo	42,00
<i>mini penne, bacon defumado, creme de leite, champignons de Paris e cebola</i>	

salada nórdica	47,00
<i>mix de folhas, salmão defumado, cebola roxa, creme azedo de limão siciliano</i>	
salada chèvre chaud	44,00
<i>folhas verdes, toasts de queijo de cabra gratinado, tomate cereja e molho dijon com mel</i>	
salada niçoise	39,00
<i>mix de folhas, tomate cereja, vagem, atum, ovo cozido e molho niçoise</i>	
salada italiana	42,00
<i>mix de folhas com presunto cru, mozzarella di búfala, tomates cereja e molho pesto</i>	
salada camponesa	47,00
<i>folhas verdes, ovos pochés, batata aperitivo, bacon defumado, champignons de paris e molho Dijon</i>	

## doces

bolo individual	17,00
bolo individual	22,00
<i>com calda de chocolate belga</i>	
bolo individual	29,00
<i>com gelato e calda de chocolate belga</i>	
mille feuilles	20,00
<i>o tradicional mil folhas francês</i>	
mousse de chocolate belga	22,00
<i>receita tradicional francesa com chantilly</i>	
eclair	22,00
mini doces	16,00
<i>verificar as opções do dia na nossa vitrine</i>	
creme brulée	24,00
waffle	
<i>maple syrup - chocolate belga - nutella</i>	
<i>chocolate belga com chatilly</i>	
crêpe doce	28,00
<i>chocolate belga com banana</i>	
crêpe suzette	32,00
<i>caramelo amanteigado com suco de laranja natural e flambado</i>	
pavlova	
<i>mousse de chocolate belga</i>	
<i>frutas vermelhas</i>	

## para compartilhar

toasts parisienses	47,00
<i>02 mini croque monsieur - 02 mini toastes de presunto cru italiano, mozzarella di búfala, tomate cereja - 02 mini toastes de queijo brie, mel, nozes, figo e alecrim - 2 mini burger de pernil</i>	
mini croque monsieur (9und)	34,00
mini burger de pernil (6und)	38,00
tábua de frios	62,00
<i>presunto cru italiano, brie, emmental, mozzarella di búfala, nozes e pão ciabatta</i>	

*\*imagens meramente ilustrativas*