



DESAYUNO

PETIT DÉJEUNER

Petit

Tostadas de baguette con mantequilla, mermelada, té o café. 🌱 ☞ \$6.990

Petit Vitaminé

Bowl de yogurt con granola, ensalada de frutas, tostadas de pan integral acompañado de mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🌱 ☞ \$8.190

Le Fournil

Canasta con pan surtido, viennoiseries y gourmandises, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🌱 ☞ \$8.990

Tostadas Francesas

Rebanada gruesa de pan Brioche remojadas en una mezcla de leche, huevo y cocinada al sartén. Acompañadas con fruta, manzana caramelizada, syrup y canela en polvo. 🌱 ☞ \$6.990

Paila huevos + Café simple ☞ \$5.990

Huevos De Campo

Huevos de campo revueltos o fritos acompañados de tostadas de baguette con mantequilla

Solos	c/ Tocino	Agregados
\$4.990	\$6.990	\$800

Croissant

Croissant artesanal de masa hojaldre. ☞ \$2.190

Croissant Jamón y Queso

Croissant artesanal de masa hojaldre relleno con queso y jamón pierna ☞ \$5.990

Omelette

Huevos de campo, jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. ☞ \$6.390

Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette con aceite de oliva. 🌱 ☞ \$5.990

Pan Grillé

Nuestra clásica baguette con mantequilla y mermelada. 🌱 ☞ \$2.990

DELICIOSAS LOCURAS
PARA EL BRUNCH

DÉLICIEUSES FOLIES POUR LE BRUNCH

BRIOCHE S

Campestre

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, tocino, cebolla caramelizada, huevo frito. ☞ \$5.490

Jamón a la Plancha

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, jamón pierna a la plancha, lechuga, palta, huevo pochado. ☞ \$5.490

Salmón Ahumado

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, salmón ahumado, palta, huevo pochado. ☞ \$5.990

Vegetal

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, lechuga, palta, palmito, pimentón, huevo pochado. 🌱 ☞ \$5.490

BRUNCH

Petit

Escoge una de nuestras opciones de Brioche: Salmón, Campestre, Vegetal o Jamón a la plancha, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, jugo de naranja, té o café. ☞ \$10.990

Le Fournil

Escoge una de nuestras opciones de Brioche: Salmón, Campestre, Vegetal o Jamón a la plancha, acompañarlo de un exquisito viennoiserie a elección, trozo de torta o pastel, jugo de naranja, té o café. ☞ \$15.990

Para Compartir (2 a 3 personas)

2 Brioche a elección, canasta con pan baguette o tostadas francesas, canasta con viennoiserie, bowl de yogurt con fruta o cereales, jarro de jugo de naranja, té o café. ☞ \$22.990



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

BOULANGERIE ET PATISSERIE

Petit pain à la crème pâtissière et au chocolat

Crujiente masa hojaldre rellena de chocolate y crema pastelera. Recien salidos del horno. ∞ \$2.990

Pain au creme et au chocolat

Crujiente masa hojaldre rellena de chocolate. Recien salidos del horno. ∞ \$2.990

Mini Pain au chocolat

Crujiente masa hojaldre rellena de chocolate. ∞ \$1.990

Muffin

Consulta por nuestra variedad. ∞ \$2.990

Tartaletas

Elige entre chocolate, limón, damasco, manzana o pera. ∞ \$4.490

Rollo de Canela

Rollo de masa dulce y aromático sabor a canela. ∞ \$2.990

Rollo de Crema y Pasas

Rollo de masa dulce y aromático sabor a canela, con pasas y crema. ∞ \$2.990

Financiers

Receta tradicional del norte de Francia, elaborado con harina de almendra con una textura suave y húmeda, disfruta sus 4 variedades: pistacho, chocolate, zanahoria y almendra. ∞ \$1.990

Paris Brest

No puedes dejar de probar un delicioso pastel de masa choux relleno con crema de almendras y decorado con almendras laminadas y azúcar flor. ∞ \$4.290

Sacristain

Masa de hojaldre enrollada en forma de trenza, rellena con crema pastelera y chips de chocolate. ∞ \$2.990

Canelé

Pastelito con forma de flan típico de la región de Burdeos, su exterior esta delicadamente caramelizado y por dentro ligeramente húmedo. ∞ \$2.190

Pastel de Limón

Pastel de limón formada por una base de masa quebrada rellena con crema de limón, cubierta de un suave merengue. ∞ \$4.590

Cheesecake

Delicioso postre artesanal, preparado sobre una base de galleta de champaña. Consulta por nuestras variedades. ∞ \$4.590

Porción de Torta Individual

Consulta por nuestras variedades. ∞ \$4.590

Macarons

Esencial en la pastelería francesa, es un dulce tipo pastelito crujiente por fuera y con un suave relleno. ∞ \$2.190

POUR ADOUCIR L'ÂME

Biscuit sablé au chocolat poêlé

Galletón horneado servido en un sartén de hierro tibio, acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate. Ideal para compartir con tu persona favorita. ∞ \$ 6.990

Crème brûlée

Postre tradicional de la cocina francesa a base de huevos, vainilla y azúcar quemada. Sin duda uno de los postres más indulgentes y deliciosos del mundo. ∞ \$5.990

Brownie con helado

Elige entre brownie con nuez o blondie con almendra. Acompañado de una bolita de helado ∞ \$5.490

Churros con manjar y chocolate

6 churros acompañados de manjar y chocolate para untar. ∞ \$4.290

Torta de Zanahoria

Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla ∞ \$4.990

Crêpes

Manzana confitada	Manzana confitada c/ helado	Crema de avellana o manjar	Crema de avellana o manjar c/ frutillas	Crema de avellana o manjar c/ frutillas y una bolita de helado
\$6.790	\$7.190	\$6.490	\$6.890	\$7.690

Copa de helado

Consulta por nuestros sabores.

Simple	Doble
\$4.090	\$5.090

CLÁSICOS DE NUESTRA PANADERÍA

CLASSIQUES DE NOTRE BOULANGERIE

1/2 Baguette ∞ \$890

Baguette clásico (47 cms) ∞ \$1.690

Baguette multicereal (47 cms) ∞ \$2.990

Batard (700 grs) ∞ \$4.590

Ciabatta (100 grs) ∞ \$790

Pan Vino Nuez (450 grs) ∞ \$3.800

Pan Multigrano (500 grs) ∞ \$4.990

Brioche Entero (1 kg) ∞ \$4.590

Focaccia Accituna (2 unidades) ∞ \$4.990

CAFETERÍA

Espresso Simple ∞ \$2.490

Americano ∞ \$2.690

Espresso Doble ∞ \$2.990

Americano Doble ∞ \$2.990

Capuccino Simple ∞ \$3.190

Cortado Simple ∞ \$2.990

Capuccino Doble ∞ \$3.590

Cortado Doble ∞ \$3.290

Capuccino sabores ∞ \$3.990

Moccacchino ∞ \$4.290

Vainilla · Caramelo · Avellana

Selección Té - Mighty Leaf

Macchiato ∞ \$2.990

Tetera de té ∞ \$2.490

Espresso latte ∞ \$3.090

Tetera de té con leche ∞ \$2.990

Chocolate caliente ∞ \$4.290



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

ENTRÉES ET À PARTAGER

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

Camembert Asado

Queso camembert horneado acompañado de chutney de tomates cherry, un equilibrio perfecto entre sabor y color. ∞ \$9.990

Provoletta con Chimichurri

Suave queso provoletta a la grilla con chimichurri acompañado con verduras asadas. ∞ \$9.990

Tartar de Res

Tradicional tartar de res con pepinillos, cebollín, acompañado de salsa de ají amarillo. ∞ \$10.990

Tartar de Salmón

Salmón cortado en pequeños cubitos, con alcaparra, cebollín y palta, decorado con una cremosa salsa de palta y cilantro. 🌱 ∞ \$11.990

Hummus con Verduras Asadas

Suave pasta de garbanzos aderezada con sésamo, aceite de oliva, aliños mediterráneos, acompañado de verduras grilladas. 🌱 ∞ \$6.990

Bruschettas (6un)

Crujientes rebanadas de pan baguette gratinados, 2 de camemberts tomate, 2 de carne mechada, queso azul y cebolla caramelizada, 2 de mozzarellas pesto. ∞ \$11.990

Tabla Le Fournil (2 a 3 personas)

3 empanadas, ceviche, tartar de res, 3 bruschettas, quesos variados. ∞ \$22.990

Carpaccio

Carpaccio de Salmón con salsa de Yogurt Curry y queso parmesano. 🌱 ∞ \$11.990

LÉGER ET SAIN

ENSALADAS

Timbal de Quinoa

Mix de quinoa blanca, negra y roja, zucchini grillado, palta, tomate cherry, berros, lechuga hidropónica, pimentón y aceite de oliva.

c/ Camarones
Ecuatorianos
\$9.990

c/ Pechuga
de Pollo
\$9.990

c/ Salmón
Ahumado
\$10.990

Ensalada César

Mix 4 estaciones, berros, aceitunas, tocino, pechuga de pollo laminada, queso parmesano, crutones, y dressing. ∞ \$9.990

Ensalada Le Fournil

Mix verde, berros, tomate cherry, palta, fondo de alcachofas y aceitunas.

c/ Camarones
Ecuatorianos
\$11.990

c/ Pechuga
de Pollo
\$11.490

c/ Queso
Fresco
\$10.990

c/ Salmón
Ahumado
\$11.990

Ensalada de la Estación

Mix de hojas verdes, gajos de tomate, palta fileteada, aceitunas y dressing puede ser con Pollo, queso fresco, camaron o salmón ahumado. ∞ \$10.990

Ensalada Niçoise con Atún Sellado

Tradicional ensalada de la cocina francesa, mix de lechugas, filete de atún sellado a la plancha, huevo cocido, tomate cherry, cebolla, aceitunas, porotos verdes y rabanitos. ∞ \$11.990

Ensalada Croquetas de Legumbres

Mix verde, Palta, croquetas de legumbres, berenjenas asadas y dressing. ∞ \$8.990

Quiche de la Semana

Quiche de tomate, champiñón cebolla o Lorraine, acompañado de mini ensalada. ∞ \$8.490

SOPAS DE LA ABUELA

LES SOUPES DE GRAND-MÈRE

Sopa de Cebolla

Receta tradicional de la cocina Francesa. Sopa de cebolla elaborada con romero, tomillo, orégano y caldo de carne. ∞ \$6.990

Sopa de Zapallo

Sopa de zapallo con jengibre ∞ \$5.990

Sopa de Tomate

Sopa de tomate servida con un toque de crema ∞ \$5.990

Sopa de Verduras

Sopa de verduras, zanahoria, espinaca, zapallo, romero, brócoli, acelga, cebolla, salvia. 🌱🌱 ∞ \$5.990



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

DELICIAS DEL CHEF

DÉLICES DU CHEF

PLATOS DE FONDO

Salmón Teriyaki c/ Arroz Sésamo Negro

Salmón a la plancha con salsa teriyaki acompañado de arroz basmati con sésamo negro, aceite de sésamo y ciboulette. ∞∞∞ \$11.990

Atún c/Risotto Pesto

Atún sellado a la plancha acompañado de Risotto de pesto genovés ∞∞∞ \$11.990

Confit De Canard

Confit de pato acompañado de papas salteadas al romero ∞∞∞ \$15.990

Poulet Rôti c/ Ensalada tibia de Couscous

Pechuga de pollo asada con mantequilla a las finas hierbas, acompañada con ensalada tibia de couscous. ∞∞∞ \$10.490

Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas

Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinada durante 4 horas. Acompañada de papas rústicas salteadas ∞∞∞ \$11.990

Lomo c/ Risotto al Pomodoro

Lomo o Filete a la plancha acompañado de risotto al pomodoro y un toque de pesto. ∞∞∞ \$15.990

Carne Guisada

Carne, papas, porotos y mote, cocinado por más de 8 horas. ∞∞∞ \$12.990

Stroganoff c/ Puré

Carne de res guisada con crema, champiñones, pepinillos y cebolla, servido con puré de papas salteada con su propia salsa. ∞∞∞ \$11.990

Lasañas

Carne Mechada
\$10.990

Pollo Champiñón
\$10.990

Salmón Espinaca
\$10.990

Gnocchi

Pomodoro
\$8.990

Queso Azul
\$9.990

Pizzas

Pizza delgada elaborada con masa madre de 28cm de diámetro.

Pepperoni
\$9.990

Margarita
\$9.990

Jamón Rúcula
\$11.990

Blue
\$10.990

Mechada Palta
\$12.990

MENU KIDS

Trocitos de pollo rebosados, acompañado con papas fritas ∞∞∞ \$7.990

Pasta de la semana con Salsa Pomodoro o Alfredo ∞∞∞ \$7.990

IMPERDIBLES

INCONTORNABLE SANDWICH

Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyere, mantequilla en pan baguette. ∞∞∞ \$6.990

Sandwich Ave Palta

Pechuga de pollo con palta laminada y mayo casera en pan baguette. ∞∞∞ \$7.090

Sandwich de Carne Mechada

Queso azul, cebolla caramelizada y rúcula en pan Batard rústico. ∞∞∞ \$8.990

Sandwich de Jamón Ibérico

Tapenade de aceitunas, tomate grillado y lechuga en Focaccia. ∞∞∞ \$9.990

Sandwich Mediterráneo

Pechuga de pollo, rodajas de pepino, queso fresco con salsa de yogurt, eneldo y curry en pan Bagel. ∞∞∞ \$8.990

Sandwich Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo desmechado, pepinillos, repollo con un suave aderezo agrídulce en pan brioche. ∞∞∞ \$8.990

Croque Monsieur

Tradicional sandwich francés, pan rústico relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno. ∞∞∞ \$9.490

Croque Madame

Tradicional sandwich francés, pan rústico relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno coronado con un huevo frito. ∞∞∞ \$9.490

Croque Le Fournil

Pan rústico relleno de jamón serrano, queso de cabra y tomates asados. Acompañado de huevo frito. ∞∞∞ \$9.990

Hamburguesa Moulin Rouge

Hamburguesa en pan brioche, albahaca, tocino, huevos, rúcula, tomate y salsa tres quesos. ∞∞∞ \$8.990



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

BEBESTIBLES

BOISSONS

BEBESTIBLES

Agua mineral ---- \$2.290

Bebidas lata ---- \$2.700

Jugo de Fruta ---- \$4.190

Red Bull ---- \$3.590

Limonada

Tradicional ---- \$4.190

Menta ---- \$4.190

Menta Jengibre ---- \$4.490

Vitamina Naranja ---- \$4.990

CAVAS DE LA CASA

BULLES DE LA MAISON

VINOS Y ESPUMANTES

Copas

Castillo de Molina Cabernet Sauvignon ---- \$3.990

Castillo de Molina Carmenere ---- \$3.990

Castillo de Molina Merlot ---- \$3.990

Castillo de Molina Sauvignon Blanc ---- \$3.990

Castillo de Molina Rosé ---- \$3.990

Tarapacá

Tarapacá Cabernet Sauvignon ---- \$3.790

Tarapacá Carmenere ---- \$3.790

Tarapacá Merlot ---- \$3.790

Espumantes

Viña Mar Brut ---- \$4.190

Viña Mar Rosé ---- \$4.190

Viña Mar Demi Sec ---- \$3.490

Botellas

Castillo de Molina Gran Reserva ---- \$15.990

Tarapacá Gran Reserva ---- \$13.990

Viña Mar Espumante ---- \$18.990

Late Harvest ---- \$5.990

BARRA DE LA CASA

BAR DE LA MAISON

BARRA DE LA CASA

Pisco Sour

Pisco Sour ---- \$5.990

Pisco Sour Catedral ---- \$6.990

Cervezas

Austral Patagonia 330ml ---- \$3.490

Austral Calafate 330ml ---- \$3.490

Austral Lager 330ml ---- \$3.490

Shop Artesanal

Shop Artesanal 330ml ---- \$4.190

Shop Artesanal 500ml ---- \$5.190

Chelado ---- \$1.000

Vinos

Cabernet Sauvignon Castillo de Molina 350ml ---- \$7.500

Carmenere Castillo de Molina 350ml ---- \$7.500

Sauvignon Blanc Leyda Reserva 375ml ---- 7.200

Cervezas Sin Alcohol ---- \$2.990

Espumantes

Viñamar Brut 375ml ---- \$7.200



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano









