

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. ☑ ∞ \$8.990

Le Fournil

Canasta con pan surtido, viennoiseries y gourmandises, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. ☑ ∞ \$9.990

Tostadas Francesas

Rebanada gruesa de pan Brioche remojadas en una mezcla de leche, huevo y cocinada al sartén. Acompañadas con fruta, manzana caramelizada, syrump y canela en polvo. ☑ ∞ \$7.990

Paila huevos + Café simple

3 huevos de campo revueltos, acompañados de tostadas de baguette y un café ∞ \$6.990

Huevos De Campo

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

Solos	c/Tocino	Agregados jamón o queso
\$5.490	\$7.990	\$880

Croissant

Croissant artesanal de masa hojaldre. ∞ \$2.490

Croissant Jamón y Queso

Croissant artesanal de masa hojaldre relleno con queso y jamón pierna ∞ \$6.590

Omelette

Huevos de campo, jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. ∞ \$7.190

Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette con aceite de oliva. ☑ ∞ \$6.590

Pan Grillé

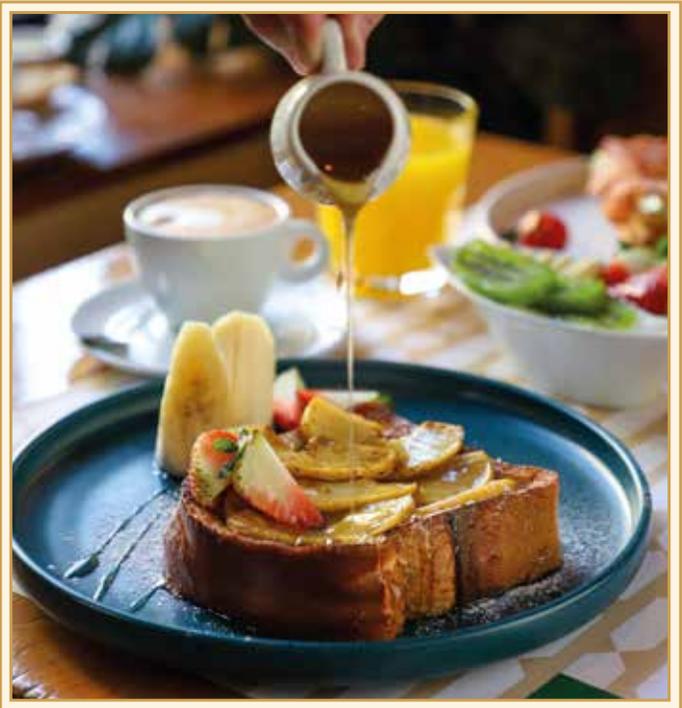
Nuestra clásica baguette con mantequilla y mermelada. ☑ ∞ \$4.390

Poché Clasic

Pan Batard acompañado con palta laminada y un huevo poché decorado con sésamo negro ☑ \$4.990



Petit Vitaminé



Tostadas Francesas

* IMAGEN REFERENCIAL

* IMAGEN REFERENCIAL

DELICIOSAS LOCURAS
PARA EL BRUNCH

DÉLICIEUSES FOLIES POUR LE BRUNCH

POCHÉ

Jamón a la Plancha

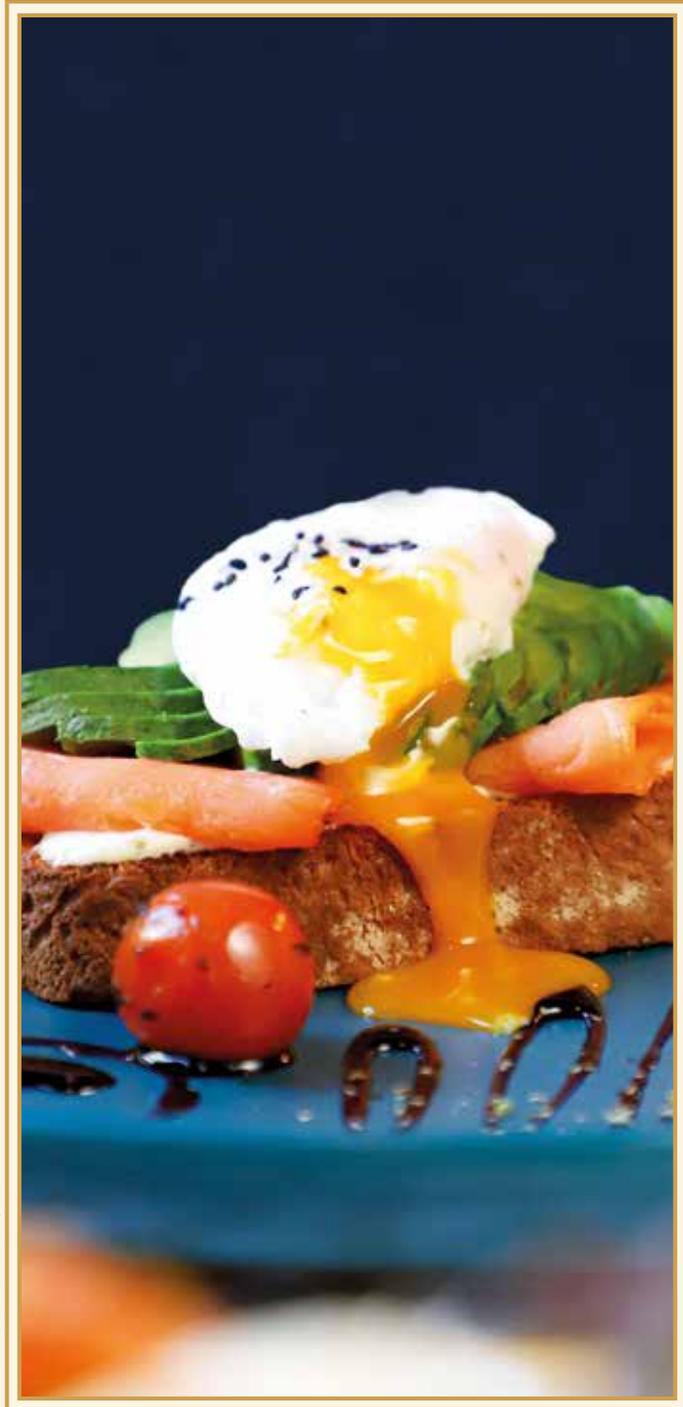
Pan brioche, mayonesa de alcaparras, jamón pierna a la plancha, lechuga, palta, huevo pochado. ∞ ∞ ∞ \$5.990

Salmón Ahumado

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, salmón ahumado, palta, huevo pochado. ∞ ∞ ∞ \$6.590

Vegetal

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, lechuga, palta, palmito, pimentón, huevo pochado. 🌱 ∞ ∞ ∞ \$6.190



* IMAGEN REFERENCIAL

Poché de Salmón Ahumado

BRUNCH

Petit

Escoge una de nuestras opciones de Poché: Salmón, Vegetal o Jamón a la plancha, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, jugo de naranja, té o café. ∞ ∞ ∞ \$12.990

Le Fournil

Escoge una de nuestras opciones de Poché: Salmón, Vegetal o Jamón a la plancha, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, trozo de torta o pastel, jugo de naranja, té o café. ∞ ∞ ∞ \$17.990

Para Compartir (2 a 3 personas)

2 Poché a elección, canasta con pan baguette y viennoiserie. Bowl de yogurt con fruta y cereales, jarro de jugo de naranja, té o café. ∞ ∞ ∞ \$25.490



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

BOULANGERIE ET PATISSERIE



Financiers

* IMAGEN REFERENCIAL



Macarons

* IMAGEN REFERENCIAL

Pain au chocolat

Crujiente masa hojaldre rellena de chocolate.
Recién salido del horno. ∞∞∞ \$3.290

Mini Pain au chocolat

Crujiente masa hojaldre rellena de chocolate. ∞∞ \$2.190

Muffin

Consulta por nuestra variedad. ∞∞ \$3.290

Brownie o Blondie

Bizcocho suave y esponjoso. Elige entre Brownie o Blondie. ∞∞∞ \$3.290

Rollo de Canela

Rollo de masa dulce y aromático sabor a canela. ∞∞∞ \$3.290

Rollo de Crema y Pasas

Rollo de masa dulce y aromático, con pasas y crema. ∞∞∞ \$3.290

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. ∞∞∞ \$2.190

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. ∞∞∞ \$4.790

Sacristain

Masa de hojaldre en forma de trenza, rellena con crema pastelera y chips de chocolate. ∞∞∞ \$3.290

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. ∞∞∞ \$4.690

Cheesecake

Delicioso postre artesanal, preparado sobre una base de galleta. Consulta por nuestras variedades. ∞∞∞ \$4.690

Porción de Torta Individual

Consulta por nuestras variedades. ∞∞∞ \$4.990

Macarons

Esencial en la pastelería francesa, es un dulce tipo pastelito crujiente por fuera y con un suave relleno. ∞∞∞ \$2.410

PARA ENDULZAR
EL ALMA

POUR ADOUCIR L'ÂME

Biscuit sablé au chocolat poêlé

Galletón horneado servido en un sartén de hierro caliente, acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate. Ideal para compartir con tu persona favorita. ∞ \$7.690

Brownie con helado

Elige entre brownie con nuez o blondie con almendra. Acompañado de una bolita de helado ∞ \$5.990

Churros con manjar, crema de chocolate y avellana

6 churros acompañados de manjar, crema de chocolate y avellana para untar. ∞ \$5.490

Torta de Zanahoria

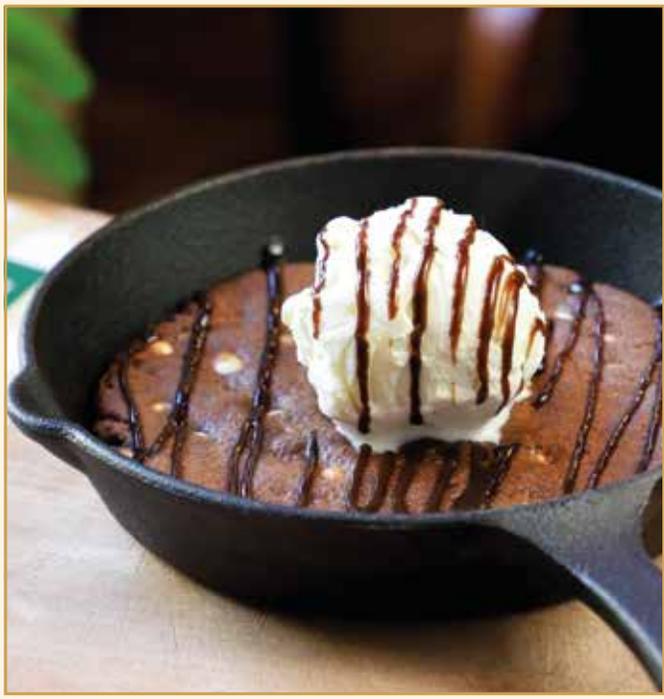
Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla ∞ \$5.490

Crêpes

Manzana confitada	Manzana confitada e helado	Crema de avellana o manjar	Crema de avellana o manjar e frutillas	Crema de avellana o manjar e frutillas y una bolita de helado
\$7.490	\$7.990	\$7.190	\$7.590	\$8.490

Copa de helado

Consulta por nuestros sabores.	Simple	Doble
	\$4.500	\$5.600



Biscuit sablé au chocolat poêlé



Capuccino Doble

CLÁSICOS DE
NUESTRA PANADERÍA

CLASSIQUES DE NOTRE BOULANGERIE

1/2 Baguette ∞ \$980

Baguette clásico (47 cms) ∞ \$1.890

Baguette multicereal (47 cms) ∞ \$3.290

Batard (700 grs) ∞ \$4.990

Ciabatta (100 grs) ∞ \$870

Pan Vino Nuez (450 grs) ∞ \$4.190

Pan Multigrano (500 grs) ∞ \$5.490

Brioche Entero (1 kg) ∞ \$7.690

Focaccia Aceituna (2 unidades) ∞ \$5.490

CAFETERÍA

Espresso Simple ∞ \$2.690

Americano ∞ \$2.960

Espresso Doble ∞ \$3.290

Americano Doble ∞ \$3.290

Capuccino Simple ∞ \$4.390

Cortado Simple ∞ \$3.290

Capuccino Doble ∞ \$4.990

Cortado Doble ∞ \$3.990

Capuccino sabores ∞ \$4.490

Moccacchino ∞ \$4.990

Vainilla · Caramelo · Avellana

Selección Té - Mighty Leaf

Macchiato ∞ \$3.990

Tetera de té ∞ \$3.990

Espresso latte ∞ \$3.990

Tetera de té con leche ∞ \$4.490

Chocolate caliente ∞ \$4.990

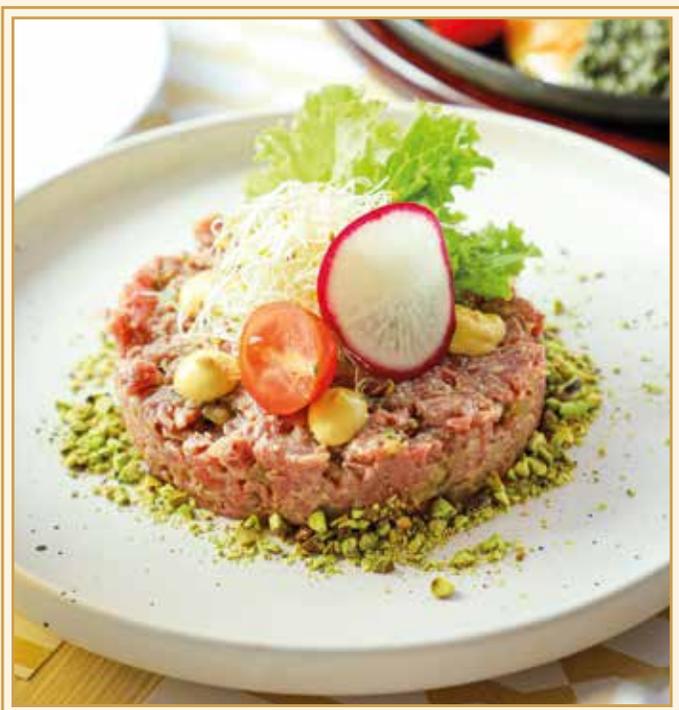
* IMAGEN REFERENCIAL

* IMAGEN REFERENCIAL





Tabla Le Fournil
(2 a 3 personas)



Tartar de Res

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. 🌱 \$10.990

Provoletta con Chimichurri

Suave queso provoletta a la grilla con chimichurri acompañado con verduras asadas. 🌱 \$10.990

Tartar de Res

Tradicional tartar de res con pepinillos, cebolla morada, acompañado de salsa de aji amarillo. \$12.090

Tartar de Salmón

Salmón cortado en pequeños cubitos, con una mezcla de cebolla morada, cilantro y ciboulette decorado con una cremosa salsa de palta 🌱 \$13.190

Hummus con Verduras Asadas

Suave pasta de garbanzos aderezada con sésamo, aceite de oliva, aliños mediterráneos, acompañado de verduras grilladas. 🌱 \$7.690

Bruschettas (6un)

Crujientes rebanadas de pan baguette gratinados, 2 de camemberts tomate, 2 de carne mechada, queso azul y cebolla caramelizada, 2 de mozzarella pesto y tomate. \$13.190

Tabla Le Fournil (2 a 3 personas)

3 empanadas, ceviche, tartar de res, 3 bruschettas, quesos variados. \$25.290

Carpaccio

Carpaccio de Salmón con salsa de Yogurt Curry y queso parmesano. 🌱 \$13.190

Camarones al Pil Pil

Camarones ecuatorianos, ajillo y cacho de cabra. \$9.990

Faláfel

Croquetas de garbanzos sazonadas con especias, fritas y acompañadas de una delicada salsa Tahine y limón. 🌱 \$5.990

Albóndigas en Salsa

Bolitas de carne jugosas doradas y cocidas en una delicada salsa de tomates. \$8.990

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	c/ Pechuga de Pollo	c/ Salmón Ahumado
\$10.990	\$10.990	\$11.990

Ensalada César

Mix 4 estaciones, berros, aceitunas, tocino, pechuga de pollo laminada, queso parmesano, crutones, y dressing. ∞ \$10.990

Ensalada Le Fournil

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

c/ Camarones Ecuatorianos	c/ Pechuga de Pollo	c/ Queso Fresco 	c/ Salmón Ahumado
\$13.190	\$12.690	\$12.090	\$13.190

Ensalada de la Estación

Mix de hojas verdes, gajos de tomate, palta fileteada, aceitunas y dressing puede ser con Pollo, queso fresco, camarón o salmón ahumado. ∞ \$11.990

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 cocidos y rabanitos. ∞ \$12.990

Ensalada Croquetas de Legumbres

Mix verde, Palta, croquetas de legumbres, verduras asadas y dressing. ∞ \$9.890

Quiche de la Semana

Quiche de tomate, champiñón cebolla o Lorraine, acompañado de mini ensalada. ∞ \$9.990

SOPAS DE LA ABUELA

LES SOUPES DE GRAND-MÈRE

Sopa de Cebolla

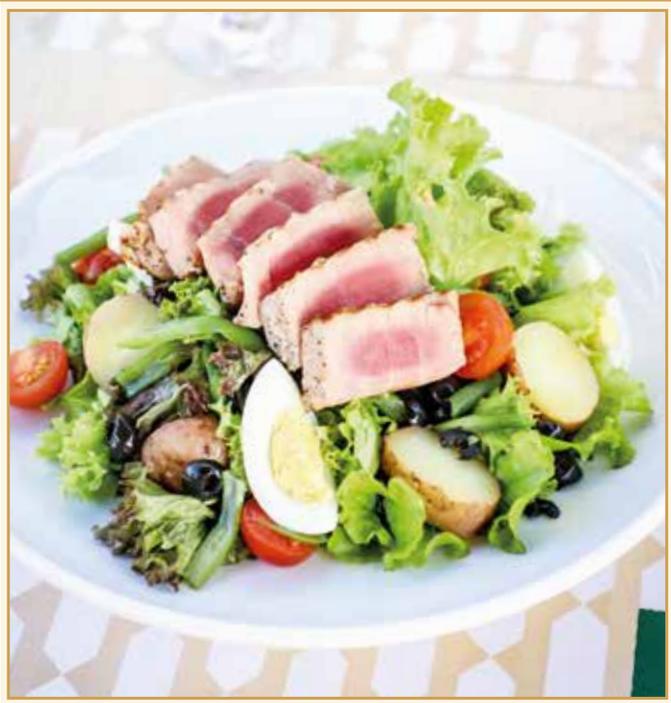
Receta tradicional de la cocina Francesa. Sopa de cebolla elaborada con romero, tomillo, orégano y caldo de carne. ∞ \$7.690

Sopa de Zapallo

Sopa de zapallo con jengibre ∞ \$6.590

Sopa de Verduras

Sopa de verduras, zanahoria, espinaca, zapallo, romero, brócoli, acelga, cebolla, salvia.  ∞ \$6.590



Ensalada Niçoise con Atún Sellado



Sopa de Cebolla



Vegetariano



Vegano

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. ∞∞∞ \$13.990

Atún c/Risotto Pesto

Atún sellado a la plancha acompañado de Risotto de pesto genovés ∞∞∞ \$12.990

Confit De Canard

Confit de pato acompañado de papas salteadas al romero ∞∞∞ \$18.990

Poulet Rôti c/ Ensalada tibia de Couscous

Pechuga de pollo asada con mantequilla a las finas hierbas, acompañada con ensalada tibia de couscous. ∞∞∞ \$11.490

Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas

Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinada durante 4 horas. Acompañada de papas rústicas salteadas ∞∞∞ \$13.190

Lomo c/ Risotto al Pomodoro

Lomo a la plancha acompañado de risotto al pomodoro y un toque de pesto. ∞∞∞ \$17.990

Carne Guisada

Carne, papas, porotos y mote, cocinado por más de 8 horas. Para llegar a un guiso y revivir el sabor de la antigua Francia. ∞∞∞ \$14.290

Stroganoff c/ Puré

Carne de res guisada con crema, champiñones, pepinillos y cebolla, servido con puré de papas salteada con su propia salsa. ∞∞∞ \$13.190

Lasañas

Carne Mechada	Pollo Champiñón
\$11.990	\$11.990

Gnocchi

Pomodoro	Queso Azul
\$9.890	\$9.990

Pizzas

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

Pepperoni	Margarita	Jamón Rúcula	Blue	Mechada Palta
\$10.990	\$10.990	\$11.990	\$12.090	\$12.990

MENU KIDS

Trocitos de pollo rebosados, acompañado con papas fritas, más jugo. ∞∞∞ \$8.790

Pasta de la semana con Salsa Pomodoro o Alfredo, más jugo. ∞∞∞ \$8.790



Confit De Canard



Atún c/Risotto Pesto

* IMAGEN REFERENCIAL

* IMAGEN REFERENCIAL



IMPERDIBLES

INCONTORNABLE SANDWICH

Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyere, mantequilla en pan baguette. ∞∞∞ \$7.690

Sandwich Ave Palta

Pechuga de pollo con palta laminada y mayo casera en pan baguette. ∞∞∞ \$7.890

Sandwich de Carne Mechada

Carne Mechada con queso azul, cebolla caramelizada y rucula en pan Batard rústico. ∞∞∞ \$9.890

Sandwich de Jamón Ibérico

Tapenade de aceitunas, tomate grillado y lechuga en Focaccia. ∞∞∞ \$10.990

Sandwich Mediterráneo

Pechuga de pollo, rodajas de pepino, alfalfa, queso fresco en salsa de yogurt, eneldo y curry en pan Bagel ∞∞∞ \$9.890

Sandwich Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo desmechado, pepinillos, repollo con un suave aderezo agridulce en pan brioche. ∞∞∞ \$9.890

Croque Monsieur

Tradicional sandwich francés servido en pan rústico relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno. ∞∞∞ \$10.440

Croque Madame

Tradicional sandwich francés servido en pan rústico relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno coronado con un huevo frito. ∞∞∞ \$10.440

Croque Le Fournil

Pan rústico relleno de jamón serrano, queso de cabra y tomates asados. Acompañado de huevo frito. ∞∞∞ \$10.990

Hamburguesa Moulin Rouge

Hamburguesa en pan brioche, albahaca, tocino, huevos, rúcula, tomate y queso azul y queso emmental. ∞∞∞ \$9.890

Nuestros sándwich vienen acompañados de Papitas fritas



Croque Le Fournil

* IMAGEN REFERENCIAL



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

BEBESTIBLES

BOISSONS

BEBESTIBLES

Agua mineral ∞ \$2.590

Bebidas lata ∞ \$2.790

Jugo de Fruta ∞ \$4.690

Red Bull ∞ \$3.950

Limonada

Tradicional Menta ∞ \$4.990

Menta Jengibre ∞ \$5.490

Vitamina Naranja ∞ \$5.990

CAVAS DE LA CASA

BULLES DE LA MAISON

VINOS Y ESPUMANTES

Copas

Castillo de Molina Cabernet Sauvignon ∞ \$4.390

Castillo de Molina Carmenere ∞ \$4.390

Castillo de Molina Merlot ∞ \$4.390

Castillo de Molina Sauvignon Blanc ∞ \$4.390

Castillo de Molina Rosé ∞ \$4.390

Tarapacá Cabernet Sauvignon ∞ \$4.190

Tarapacá Carmenere ∞ \$4.190

Tarapacá Merlot ∞ \$4.190

Copas de Espumantes

Viña Mar Brut ∞ \$4.690

Viña Mar Rosé ∞ \$4.690

Viña Mar Demi Sec ∞ \$3.990

Botellas

Castillo de Molina Gran Reserva 750ml ∞ \$17.590

Tarapacá Gran Reserva 750ml ∞ \$15.390

Viña Mar Espumante 750ml ∞ \$20.890

Late Harvest 375ml ∞ \$6.590

BARRA DE LA CASA

BAR DE LA MAISON

BARRA DE LA CASA

Pisco Sour

Pisco Sour ∞ \$6.590

Pisco Sour Catedral ∞ \$7.690

Cervezas

Austral Patagonia 330ml ∞ \$4.390

Austral Calafate 330ml ∞ \$3.890

Austral Lager 330ml ∞ \$3.890

Schop Artesanal

Shop Artesanal 330ml ∞ \$4.690

Shop Artesanal 500ml ∞ \$5.790

Chelado

∞ \$1.490

Vinos

Cabernet Sauvignon Castillo de Molina 350ml ∞ \$8.290

Carmenere Castillo de Molina 350ml ∞ \$8.290

Sauvignon Blanc Leyda Reserva 375ml ∞ \$7.900

Cervezas Sin Alcohol ∞ \$3.290

Espumantes

Viñamar Brut 375ml ∞ \$7.900