A large, rustic loaf of bread with a thick, golden-brown crust is nestled in a light-colored wicker basket. The bread has a slightly irregular shape and a textured surface. In the background, other loaves of bread are visible, though out of focus. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the bread and the weave of the basket.

*En 1997, dos franceses llegaron a Chile con un sueño: revolucionar la experiencia culinaria nacional a través de auténticas recetas de pan. Así nació Le Fournil, un espacio dedicado a ofrecer lo mejor de la panadería francesa. Con el tiempo, nuestra oferta gastronómica creció, incorporando no solo pan artesanal, sino también una variedad de delicias como café, bollería francesa, brunch y una selección de platos irresistibles. Cada uno de nuestros productos está elaborado con los ingredientes más frescos y de alta calidad, siguiendo recetas tradicionales que han perdurado a lo largo del tiempo, cautivando a todos quienes nos visitan.*

*Los invitamos a explorar y disfrutar de nuestra propuesta gastronómica, y a dejarse seducir por la magia de la cocina francesa en cada plato.*

Pan Multigrano  
(500 Grs.)



PETIT DÉJEUNER  
DESAYUNOS

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



\* IMAGEN REFERENCIAL

Petit Vitaminé



\* IMAGEN REFERENCIAL

Croque Le Fournil

CROQUE

Croque Monsieur

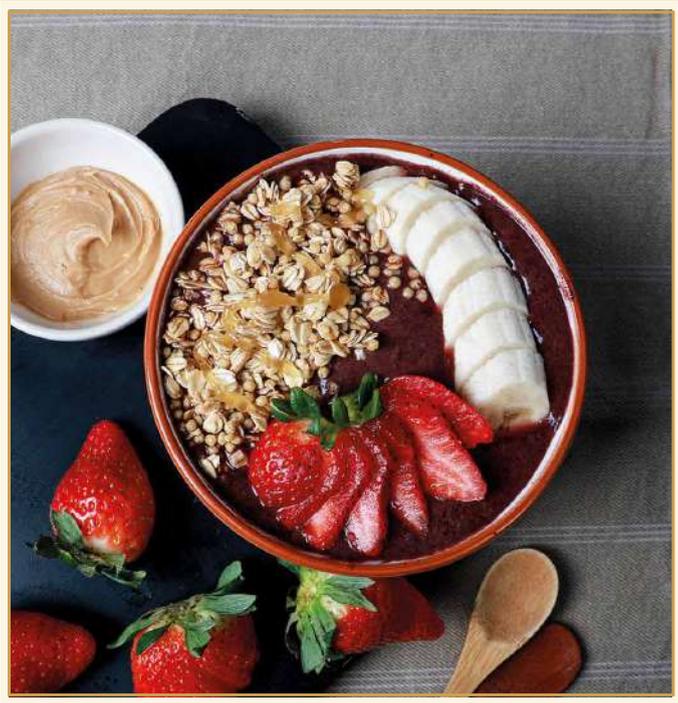
Tradicional sandwich francés servido en pan rústico relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno. \$8.790

Croque Le Fournil

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

PETIT DÉJEUNER

## DESAYUNOS



Bowl Acai

## Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette y mantequilla. 🌱 \$6.590

## Pan Grillé

Nuestra clásica baguette con mantequilla y mermelada. 🌱 \$4.490


 NUEVO

## Bowl Acai

Acai acompañado de granola, plátano, frutilla, miel y mantequilla de maní. 🌱 \$7.990

## 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. 🌱 \$7.990

## Huevos De Campo

Huevos (pasteurizados) acompañados de tostadas de baguette con mantequilla.

*\*Agrega café por \$1.990*

Solos	c/ Tocino	Agregados jamón o queso
\$5.490	\$7.990	\$990

## Croissant Jamón y Queso

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

## Omelette

Huevos (pasteurizado), jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. \$7.290



Tostadas Francesas

\* IMAGEN REFERENCIAL

\* IMAGEN REFERENCIAL



BOULANGERIE ET PATISSERIE

# PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

**Croissant: \$2.490**

**Mini Pain au chocolat: \$2.290**

**Pie de Limón: \$4.790**

**Muffin: \$3.290**

**Cheesecake: \$4.790**

**Rollo de Crema y Pasas: \$3.290**

**Rollo de Canela: \$3.290**

**Brownie o Blondie: \$3.290**

**Porción de Torta Individual: \$4.990**

**Pasteles individuales: \$4.990**

## ESPECIALIDADES DE FRANCIA

### Canelé

Pastelito delicadamente caramelizado y ligeramente húmedo en su interior. **\$2.290**

### Sacristain

Masa de hojaldre rellena de crema pastelera y chips de chocolate. **\$3.290**

### Paris Brest

Pastel de masa choux, relleno con crema de almendra. **\$4.790**

### Financiers

Pastel elaborado con harina de almendras. Consulta variedades: **\$2.290**

### Pain au chocolat

Masa hojaldre rellena de chocolate: **\$3.290**



LeFournil®

SANDWICH Y HAMBURGUESAS



\* IMAGEN REFERENCIAL

Bagel de salmón

INCONTORNABLE

## SANDWICH

### Sandwich Ave Palta

Pechuga de pollo con palta laminada y mayo casera en pan baguette. Consulta por variedades de pan.

**\$7.990**

### Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyere, mantequilla en pan baguette. **\$7.790**

### Bagel de salmón

Salmón ahumado, queso crema, ciboulette, pimienta, pepinillos en rodajas. **\$10.990**

### Sandwich de Carne Mechada

Carne Mechada con queso azul, cebolla caramelizada y rúcula en pan Batard rústico. **\$9.990**

### Sándwich Ouvert brioche

Camarones al pilpil, palta, lechuga, tomate grillado, mayo ciboulette, salsa tari en pan brioche.

**\$9.990**

### Sandwich Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo desmechado, pepinillos, repollo con un suave aderezo de mostaza antigua y dijon, en pan brioche. **\$9.990**

ENTRÉES ET A PARTAGER

# ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

NUEVO

### Fondue de Queso

Fondue dentro de un exquisito pan campesino, acompañado de papas trufadas y rodeado de verduras salteadas. **\$12.990**

\*Agregar 2 copas de vino por **\$4.590**



Fondue de Queso

\* IMAGEN REFERENCIAL

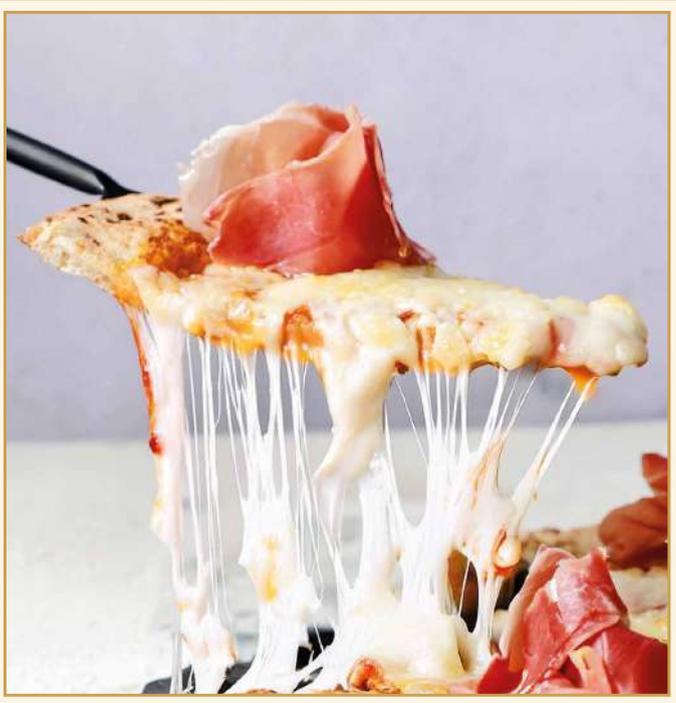
### Camembert Asado

Queso camembert horneado acompañado de chutney de tomates cherry, un equilibrio perfecto entre sabor y color. **\$10.990**

### Pizzas

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

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



Pizzas

\* IMAGEN REFERENCIAL

LÉGER ET SAIN

## ENSALADAS

### 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	\$12.790	\$12.190	\$13.190

### 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. **\$12.990**

### Ensalada César

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

### 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 Faláfel

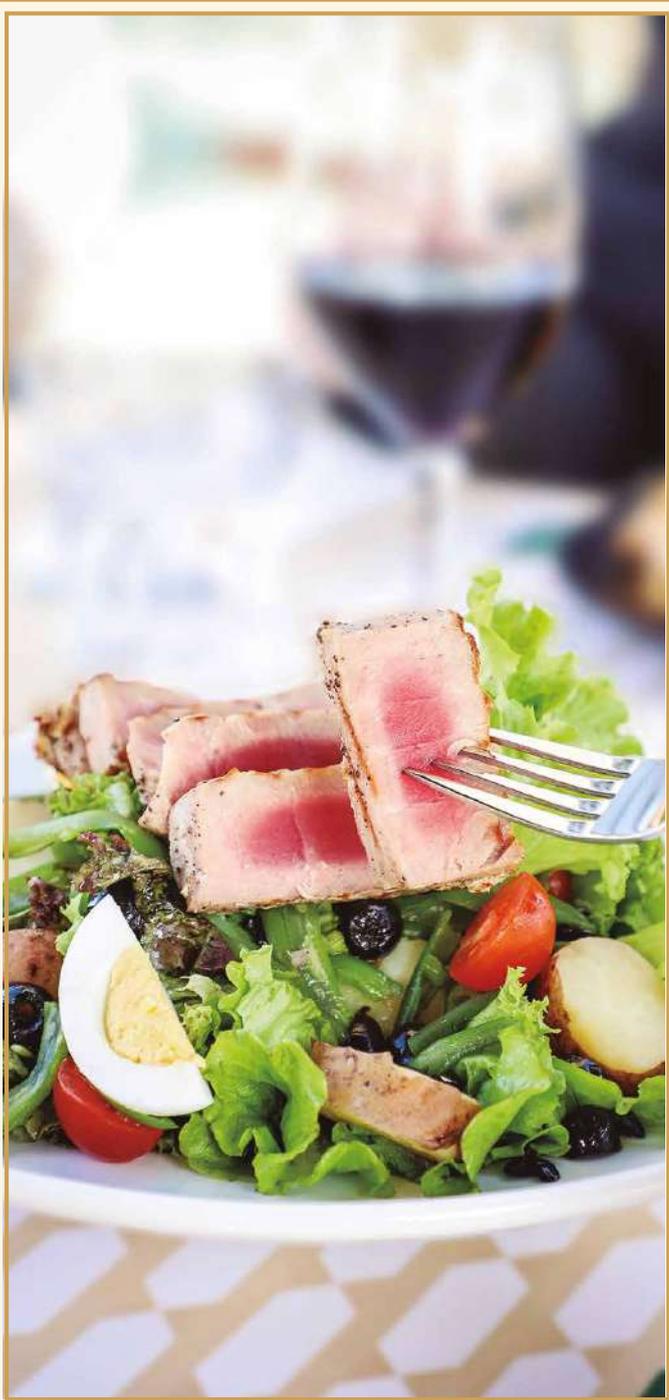
Mix verde, palta, faláfel, verduras asadas y dressing.  **\$9.990**

### Quiche de la Semana

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

### Quiche de Espinaca

Espinaca ricotta nuez. **\$9.990**



Ensalada Niçoise con Atún Sellado

\* IMAGEN REFERENCIAL

DÉLICES DU CHEF

## PLATOS DE FONDO



Confit De Canard

\* IMAGEN REFERENCIAL



Filete mignon con salsa de queso azul

\* IMAGEN REFERENCIAL

**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**

**Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas**  
Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinada durante 4 horas. Acompañada de papas rústicas salteadas. **\$13.290**

**Lomo c/ Risotto al Pomodoro**  
Lomo a la plancha acompañado de risotto al pomodoro y un toque de pesto. **\$17.990**

NUOVO

**Filete mignon con salsa de queso azul**  
Filete bañado en salsa de queso azul, acompañado de papas fritas trufadas. **\$17.990**

**Confit De Canard**  
Confit de pato acompañado de papas salteadas al romero. **\$19.990**

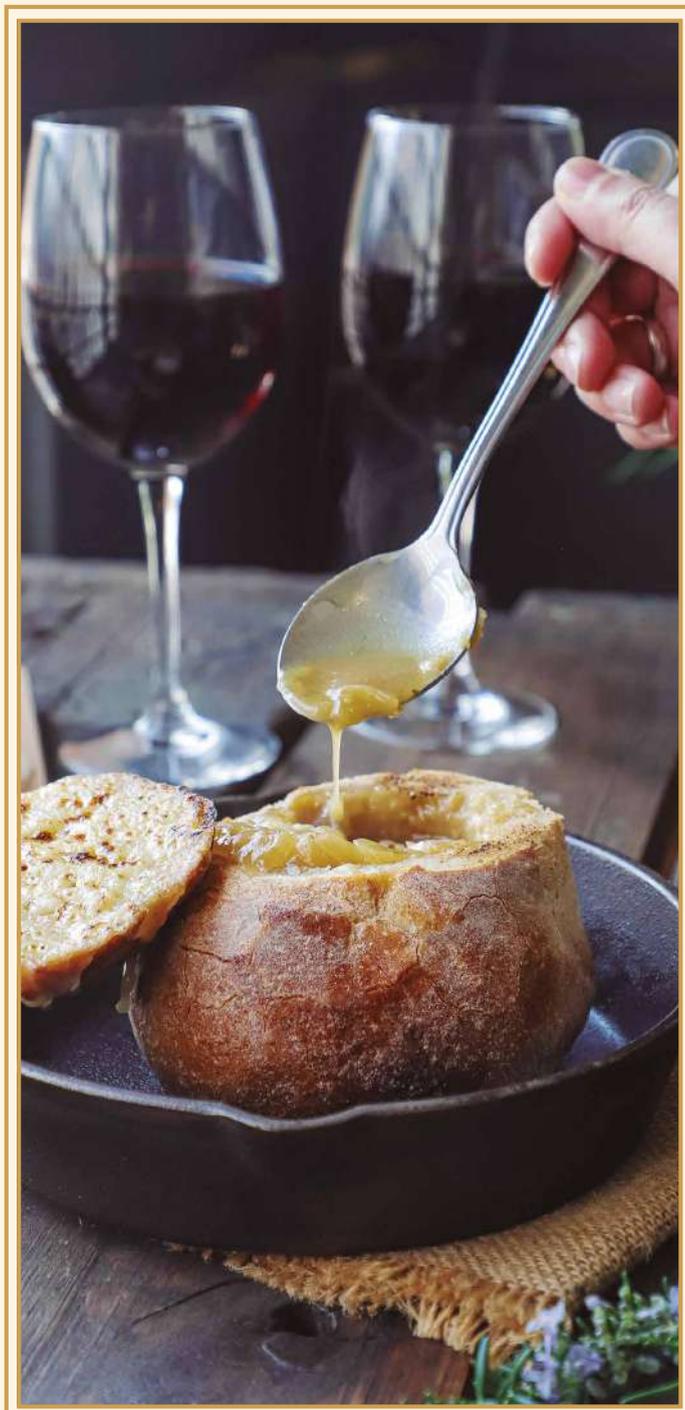
**Lasañas**  
Carne Mechada **\$11.990**      Pollo Champiñón **\$11.990**

## MENU KIDS

Trocitos de pollo rebosados o faláfel, acompañado con papas fritas más jugo. **\$8.790**

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

Lomo más acompañamiento y jugo. **\$9.990**



LES SOUPES DE  
GRAND - MÈRE

## SOPAS DEL CHEF

### Sopa de Cebolla

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

*En olla de greda: \$7.690*

*En pan campesino: \$9.990*

### 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

\* IMAGEN REFERENCIAL

Sopa de Cebolla en pan campesino



POUR ADOUCIR L'ÂME

## POSTRES

### Churros con manjar, crema de chocolate y avellana

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

*\*Puedes pedirlos para llevar.*

### Crêpes

Crema de avellana o manjar **\$7.290**

Manzana confitada **\$7.590**

Crema de avellana o manjar con frutillas **\$7.690**

*\*Agrega una bolita de helado por \$490*

### Copa de helado

Consulta por nuestros sabores.

Simple **\$4.500**

Doble **\$5.600**

### 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. **\$7.790**

### Brownie con helado

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

### Postre de Zanahoria

Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla. **\$5.490**



Churros con manjar, crema de chocolate y avellana



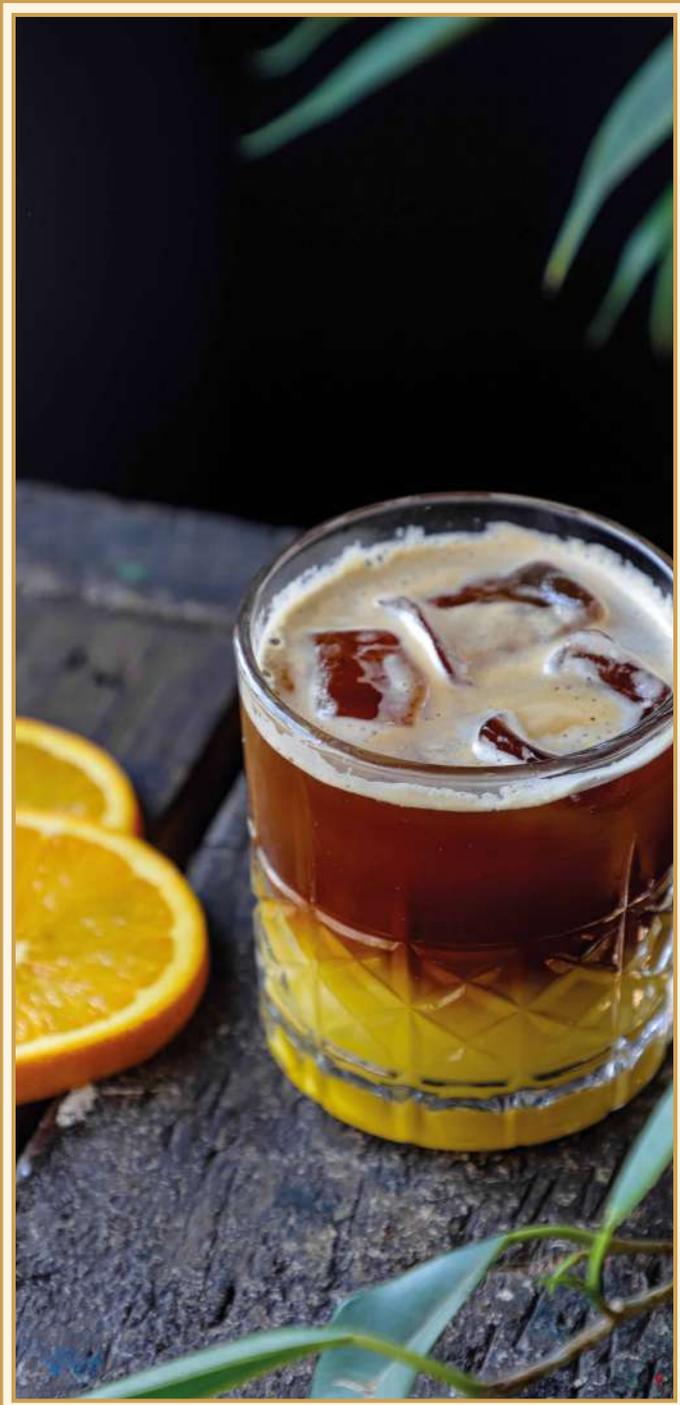
Crêpes

\* IMAGEN REFERENCIAL

\* IMAGEN REFERENCIAL

POSTRES

## CAFETERÍA



Café Tonic Naranja

**Espresso Simple**

**\$2.690**

**Espresso Doble**

**\$3.290**

**Capuccino Simple**

**\$4.390**

**Capuccino Doble**

**\$4.990**

**Capuccino sabores**

**\$4.490**

*Vainilla · Caramelo · Avellana*

**Macchiato**

**\$3.990**

**Espresso latte**

**\$3.990**

**CAFÉ TÓNIC NARANJA**

**\$4.990**

**Americano**

**\$2.990**

**Americano Doble**

**\$3.390**

**Cortado Simple**

**\$3.290**

**Cortado Doble**

**\$3.990**

**Moccacchino**

**\$4.990**

**Selección Té - Mighty Leaf**

*Tetéra de té* **\$3.990**

*Tetéra de té con leche* **\$4.490**

**Chocolate caliente**

**\$4.990**



## BEBESTIBLES

### Bebidas

Agua mineral *\$2.590*

Bebidas lata *\$2.790*

Jugo de fruta *\$4.690*

### Energéticas

Red Bull *\$3.990*

Red Bull sugar free *\$3.990*

### Limonadas

Tradicional menta *\$4.690*

Menta jengibre *\$5.490*

Vitamina naranja *\$5.990*

*Síguenos!*



Le Fournil



lefournilchile