





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.)

DÉLICIEUSES FOLIES
POUR LE BRUNCH

DELICIASAS LOCURAS PARA EL BRUNCH

P O C H É

Poché Clasic

Pan Batard acompañado con palta laminada y un huevo poché decorado con sésamo negro. 🍷 \$5.990

Jamón a la Plancha

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, jamón pierna a la plancha, lechuga, palta, huevo pochado. \$6.990

Salmón Ahumado

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, salmón ahumado, palta, huevo pochado. \$7.990

Vegetal

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, lechuga, palta, palmito, pimentón, huevo pochado. 🍷 \$6.990

**Agrega café por \$2.690*

POCHÉ



Vegetal

* IMAGEN REFERENCIAL

BRUNCH

Petit

Poché a elección, acompañado de una exquisita viennoiserie a elección, jugo de naranja, té o café.

\$13.990

Le Fournil

Poché a elección, acompañado de una exquisita viennoiserie a elección, trozo de torta o pastel, jugo de naranja, té o café. **\$19.490**

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.

\$27.990

Familiar

Huevos de campo acompañados de pan baguette, bowl de yogurt con granola, sándwich o croque a elección, porción de churros, frutas de la estación, jugo de naranja, té o café. **\$36.990**

Agrega Mimosa ilimitada por \$6.990

(Promoción válida hasta las 12:00)

**Disponibilidad para Le Fournil
Paseo El Mañío y La Foresta.*



Brunch Familiar



PETIT DÉJEUNER DESAYUNOS

Petit

Tostadas de baguette con mantequilla, mermelada, té o café. 🍷 \$7.990

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. 🍷 \$9.990

Le Fournil

Canasta de panes surtidos, viennoiseries y gourmandises, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🍷 \$10.990



Petit Vitaminé



Croque Madame

NUEVO

CROQUE

Croque Monsieur

Tradicional sandwich francés servido en pan rústico relleno de jamón y queso, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno. \$8.990

Croque Madame

Tradicional sandwich francés servido en pan relleno de jamón y queso, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno con un huevo frito. \$9.890

Croque Le Fournil

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

PETIT DÉJEUNER

DESAYUNOS

Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette y mantequilla. 🌱 \$6.890

Pan Grillé

Nuestra clásica baguette con mantequilla y mermelada. 🌱 \$4.590

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. 🌱 \$8.590

Huevos De Campo

3 huevos de campo revueltos o fritos acompañados de tostadas de baguette con mantequilla.

Solos
\$6.390

c/ Tocino
\$7.990

c/ jamón o queso
\$7.190

Croissant Jamón y Queso

Croissant artesanal de masa hojaldre relleno con queso y jamón pierna. \$6.990

Omelette

Huevos de campo, jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. \$7.990



Bowl Acai



Tostadas Francesas



BOULANGERIE ET PATISSERIE

PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Macaron: \$2.590

Croissant: \$2.690

Mini Pain au chocolat: \$2.390

Pastel de Limón: \$5.490

Muffin: \$3.490

Cheesecake: \$5.390

Rollo de Crema y Pasas: \$3.490

Rollo de Canela: \$3.490

Brownie o Blondie: \$3.490

Porción de Torta Individual: \$5.490

ESPECIALIDADES DE FRANCIA

Canelé

Pastelito delicadamente caramelizado y ligeramente húmedo en su interior. **\$2.590**

Sacristain

Masa de hojaldre rellena de crema pastelera y chips de chocolate. **\$3.490**

Paris Brest

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

Financiers

Pastel elaborado con harina de almendra. Consulta variedades: **\$2.490**

Pain au chocolat

Masa hojaldre rellena de chocolate: **\$3.490**



INCONTOURNABLE

SANDWICH

Sandwich Ave Palta

Pechuga de pollo con palta laminada y mayo casera en pan baguette. Consulta por variedades de pan, acompañado de papas fritas. **\$8.690**

Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyère, mantequilla en pan baguette, acompañado de papas fritas. **\$7.990**

NUEVO

Bagel de salmón

Salmón ahumado, queso crema, ciboulette, pimienta, pepinillos en rodajas, acompañado de papas fritas. **\$11.590**

Sandwich de Carne Mechada

Carne Mechada con queso azul, cebolla caramelizada y rúcula en pan Batard rústico. Acompañado de papas fritas. **\$10.990**

NUEVO

Sándwich Ouvert brioche

Camarones al pilpil, palta, lechuga, tomate grillado, mayo ciboulette, salsa tari en pan brioche, acompañado de papas fritas. **\$11.290**

Sandwich Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo desmechado, pepinillos, repollo con un suave aderezo de mostaza antigua y dijon, en pan brioche, acompañado de papas fritas. **\$10.990**

HAMBURGUESAS

NUEVO

Hamburguesa Délice de Camembert

Palta, queso camembert, cebolla crispy, salsa barbecue, mayo ciboulette, en pan brioche con papas gajos. **\$11.990**

Hamburguesa Moulin Rouge

Hamburguesa en pan brioche, albahaca, tocino, huevos, rúcula, tomate, queso azul y queso emmental, acompañado de papas fritas. **\$11.990**



Hamburguesa Délice de Camembert

ENTRÉES ET À PARTAGER

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

Tartar de Salmón

Salmón cortado en pequeños cubitos, con una mezcla de cebolla morada, cilantro y ciboulette decorado con una cremosa salsa de palta. **\$13.990**

Tartar de Res

Tradicional tartar de res con pepinillos, cebolla morada, acompañado de salsa de ají amarillo. **\$12.990**

NEVO

Fondue de Queso

Fondue dentro de un exquisito pan campesino, acompañado de papas trufadas y rodeado de verduras salteadas. **\$13.990**

*Agregar 2 copas de vino por \$4.990

Bruschettas (6un)

Crujientes rebanadas de pan baguette gratinadas, 2 de camembert tomate, 2 de carne mechada, queso azul y cebolla al vino tinto, 2 de mozzarella, pesto y tomate. **\$13.790**

Camarones al Pil Pil

Camarones ecuatorianos, ajillo y cacho de cabra. **\$11.290**

Camembert Asado

Queso camembert horneado acompañado de chutney de tomates cherry, un equilibrio perfecto entre sabor y color. **\$11.490**

Provoleta con Chimichurri

Suave queso provoleta a la grilla con chimichurri acompañado con verduras asadas. **\$11.490**

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

Agrega porción de papas fritas trufadas. **\$5.690**

* IMAGEN REFERENCIAL



Tartar de Res

* IMAGEN REFERENCIAL



Fondue de Queso



LÉGER ET SAIN

ENSALADAS

Ensalada Le Fournil

Mix verde, berros, tomate cherry, palta, fondo de alcachofa, aceitunas, almendras tostadas y croquetas de queso azul.

c/ Camaron
Apanado
\$13.990

c/ Pechuga
de Pollo
\$12.990

c/ Salmón
Ahumado
\$13.990

Ensalada Niçoise con Atún Sellado

Tradicional ensalada de la cocina francesa, mix de lechugas, filete de atún sellado a la plancha coronado con papas hilo, huevo cocido, tomate cherry, cebolla, aceitunas, porotos verdes y rabanitos.

\$14.390

Ensalada César

Mix 4 estaciones, berros, aceitunas, tocino, pechuga de pollo laminada, queso parmesano, crutones y dressing. \$12.390

Timbal de Quinoa

Mix de quinoa blanca, negra y roja, zucchini grillado, palta, tomate cherry, berros, pimentón, aceite de oliva, bolitas de queso mozzarella, sobre una cama de lechuga hidropónica.

c/ Camarones
apanados
\$11.990

c/ Filetitos
de Pollo
\$11.990

c/ Salmón
Ahumado
\$12.990

Quiche de la Semana

Quiche de tomate albahaca, Alcachofa o Lorraine, acompañado de mini ensalada. \$11.390

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. **\$15.490**

Atún c/Risotto Pesto

Atún sellado a la plancha acompañado de Risotto de pesto genovés. **\$15.490**

Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas

Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinado durante 4 horas. Acompañado de papas rústicas salteadas. **\$14.490**

Lomo c/ Risotto al Pomodoro

Lomo a la plancha acompañado de risotto al pomodoro y un toque de pesto. **\$16.990**

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
\$12.490

Pollo Champiñón
\$12.490

MENU KIDS

Trocitos de pollo rebosados o faláfel, acompañados con papas fritas más jugo. **\$8.990**

Pasta de la semana con Salsa Pomodoro o Alfredo, más jugo. **\$8.990**

* IMAGEN REFERENCIAL



Confit De Canard

* IMAGEN REFERENCIAL



Filete mignon con salsa de queso azul



* IMAGEN REFERENCIAL

Sopa de Cebolla en pan campesino

 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: \$7.990

En pan campesino: \$9.990

Sopa de Zapallo

Sopa de zapallo con jengibre. 🌱 \$6.790

Sopa de Verduras

Sopa de verduras, zanahoria, espinaca, zapallo, romero, brócoli, acelga, cebolla, salvia. 🌱 \$6.790



* IMAGEN REFERENCIAL



Churros con manjar, crema de chocolate y avellana

* IMAGEN REFERENCIAL



Crêpes

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. \$6.290

**Puedes pedirlos para llevar.*

Crêpes

Crema de avellana o manjar \$7.890

Manzana confitada \$8.190

Crema de avellana o manjar con frutillas \$8.290

**Agrega una bolita de helado por \$690*

Copa de helado

Consulta por nuestros sabores.

Simple
\$4.890

Doble
\$5.890

Biscuit sablé au chocolat poêlé

Galletón horneado servido en un sartén de fierro caliente, acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate. Ideal para compartir con tu persona favorita. \$8.190

Brownie con helado

Elige entre brownie con nuez o blondie con almendra. Acompañado de una bolita de helado. \$6.690

Postre de Zanahoria

Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla. \$5.990

POSTRES

CAFETERÍA

Espresso Simple

\$2.990

Espresso Doble

\$3.490

Capuccino Simple

\$4.590

Capuccino Doble

\$5.290

Capuccino sabores

\$5.590

Vainilla · Caramelo · Avellana

Macchiato

\$3.590

Espresso latte

\$4.490

NUOVO

Café Tónico Naranja

\$4.990

**Con opción de GIN según disponibilidad*

Americano

\$3.290

Americano Doble

\$3.990



* IMAGEN REFERENCIAL

Café Tonic Naranja

Cortado Simple

\$3.590

Cortado Doble

\$4.590

Moccacchino

\$5.190

Selección Té - Mighty Leaf

Selección de té **\$3.990**

Selección de té con leche **\$4.690**

Chocolate caliente

\$5.490

Café Helado

\$6.690

Affogato

\$4.390



BEBESTIBLES

Bebidas

Agua mineral \$2.890

Bebidas lata \$2.990

Jugo de fruta \$4.990

Energéticas

Red Bull \$4.490

Red Bull sugar free \$4.490

Limonadas

Tradicional menta \$5.290

Menta jengibre \$5.990

Vitamina naranja \$6.290

Síguenos!



Le Fournil



lefournilchile