GRANDE FAIM

LE TRADITIONNEL R\$ 23,10 mini baguette parisienne, presunto, queijo mussarela, tomate e salada. № ♣

Le fermier R\$ 26,25 mini baguette céreales, peito de peru, queijo frescal, tomate e salada. **

LE CAMPAGNARD R\$ 29,40 mini baguette aux noix, presunto de parma, queijo brie, tomate e salada. № ♣

CESTA DE PÃES R\$ 18,00 boule cereais, pão francês, madeleine, financier, pão de queijo, manteiga e geléia *****

PREPAROS NO FORNO

CROQUE MONSIEUR R\$ 28,50 Três fatias de Pain de Mie, presunto royale, mussarela e molho bechamel, gratinados no forno com queijo parmesão. **

CROQUE MADAME R\$ 34,50 O Croque Monsieur com ovo frito.

Pizza da Casa (fatia) R\$ 15,50 \(\bigsigma \)

Quiches R\$ 26,50 Opções: Alho poró · Lorraine (bacon e cebola) · Presunto & champignons № ♣

Folheado de presunto e queijo R\$ 18,00 \(\mathcal{P} \) \(\delta \)

PÃO DE QUEIJO (100g) R\$8,40 № 🛔

DA NOSSA VITRINE

Patisserie 🌿 🖺

Tartelette aux Fraises R\$ 22,00 Tartelette aux Pommes R\$ 14,50 Tartelette aux Poires R\$ 17,60 Eclair aux Chocolat R\$ 20,00 Eclair à la Vanille R\$ 18,45 Eclair aux Gré R\$ 18,45 Eclair aux Fraises R\$ 22,00 Brownie (100g) R\$ 13,00

PETIT FOUR # Cannelé R\$ 3,00
Madeleine R\$ 3,00
Financier R\$ 3,00
Tuilles R\$ 7,75
Cookies R\$ 8,00
Macarons R\$ 7,00

Rocher a la Noix de Coco R\$ 3,00

Viennoiserie 💆 🛔

Croissant R\$ 9,75 Croissant aux Amandes R\$ 13,75 Pain au Chocolat R\$ 14,00 Pain au chocolat Amandes R\$ 18,15 Pain au Raisins R\$ 14,00 Tortillon au Chocolat R\$ 14,60 Brioche au Sucre R\$ 5,65 Brioche aux Amandes R\$ 7,30

Bolos [NOVIDADE!] # Bolo Individual R\$ 8,25
Opções: Laranja ou chocolate

Bolo Grande R\$ 24,00 Perfeito para levar pra casa ou compartilhar. Opções: laranja ou chocolate

SALGADOS ASSADOS [NOVIDADE!]

PÃO BOLONHESAR\$16,00

PÃO FRANGO CREMOSOR\$ 16,00

PÃO MARGUERITA R\$14,00

COMBINADOS

O nosso brunch completo em duas opções 🗏 🔓 💸

PETIT DEJEUNER CLASSIQUE R\$ 72,50 1 (uma) Bebida quente, suco de laranja, pão francês e boule cereais, ovos mexidos e bacon, manteiga e geleia de morango, presunto e queijo frescal.

CLÁSSICOS NO PÃO

MISTO QUENTE R\$ 15,00

Presunto royale e mussarela no pão de forma (branco ou integral) № ♣

QUEIJO QUENTE R\$ 10,00 Mussarela no pão de forma (branco ou integral) № ♣

PAIN GRILLÉ AU BEURRE R\$ 4,00 pão com manteiga feito na chapa ou no forno. Op.: feito no azeite. № 着

+ADICIONAIS

40 gramas cada item CHARCUTARIA

Bacon R\$ 7,50
Presunto Royal R\$ 8,00
Presunto Parma (2 fatias-zog) R\$ 16,00
Peito de Peru R\$ 9,00
Rosbife da Casa R\$ 10,00
Salmão Gravlax R\$ 15,00

Queijos 🖥

Brie R\$ 9,50 Mussarela ou frescal R\$ 6,00 Alpino R\$ 11,50

VEGGIES

Cogumelos Salteados R\$ 8,00 Tomatinho Confit R\$ 6,00 Cebola Roxa Crua R\$ 3,00

Granola R\$ 4,00

Iogurte \$\mathbb{R}\$ 5,00

Geleia R\$ 3,30

Manteiga Francesa \$\mathbb{R}\$ 2,50

Manteiga Nacional \$\mathbb{R}\$ 2,00

Mel La.Beille™ R\$ 3,00

Petit Dejeuner Français R\$ 43,90 1 (uma) Bebida quente, suco de laranja, croissant ou pain aux chocolate, pão francês, manteiga e geleia de morango. ♣ ♣

MISTO DO SEU JEITO [NOVIDADE!]

Comece escolhendo seu pão, depois monte com os ingrediente da lista de adicionais nesta página.** 🔓

ESCOLHA UM PÃO:

- Pão Francês R\$ 2.00
- Pão de Forma (ou Integral) R\$ 5,00
- Boule: Complet, Cereais ou Campagne R\$ 3,50
- Boule Azeitonas R\$ 4,00
- **Boule Nozes** R\$ 4,50
- Pão de Hambúrguer R\$ 3,50
- Croissant garni R\$ 9,75

Ovos [NOVIDADE!]

Faça do jeito que você gosta, escolha ingredientes da lista de adicionais desta página. Nossos preparados são feitos com manteiga (Op.: solicite a troca por azeite de oliva).

OMELETE SIMPLES R\$ 20,00 *Feita com três ovos caipiras*

MEXIDO SIMPLES R\$ 15,00 Mexido preparado com dois ovos caipiras e creme de leite (Op.: troque creme de leite por azeite de oliva) ♣

Ovo frito (unidade) R\$6,00

PANQUECAS R\$ 23,50

Sabores: Geleia de morango \cdot Caramelo Salgado \cdot Banana e mel La.BeilleTM

SALADA DE FRUTAS R\$18,00

Feita com frutas frescas da estação

NOSSOS PRATOS

Menu criado com ingredientes selecionados servidos diariamente a partir das 11h30 até o fechamento da nossa cozinha.

Saladinha da casa + Prato principal

Contrafilé na manteiga

de ervas R\$ 58,00 [novidade!]

Com gratin dauphinois (batatas gratinadas no molho branco) e vagem na manteiga.

FRANGO BASQUAISE R\$ 49,00 [NOVIDADE!] Coxa com sobrecoxa desossada assadas, ratatouille, arroz branco e molho basquaise (pimentão, tomate e cebola). **

Moqueca da casa R\$ 53,00 Filé de tilápia grelhado, arroz de castanhas e molho de moqueca de camarões. ♥ ♣ **Picadinho de filé** R\$ 63,00 Com arroz, banana empanada, farofa de pães amanteigada, e ovo frito. № ♣

RISOTO FILÉ MIGNON R\$ 65,00 [NOVIDADE!] Arroz arbóreo puxado no vinho branco, filé migon salteado na manteiga, acompanha queijo parmesão. **

RISOTO CAPRESE R\$ 53,00 [NOVIDADE!]

Arroz arbóreo puxado no vinho branco,
confit de tomate, mussarela de bufala, pesto,
acompanha queijo parmesão e manjerição. "

RISOTO DE COGUMELOS R\$ 53,00 Arroz arbóreo puxado no vinho branco, mix de cogumelos (paris, shitake e shimeji) puxados no vinho branco, acompanha queijo parmesão. ♣ ♣

TARTINES

Fatia generosa de pão com coberturas diversas, primo dos famosos toasts, aqui em sua versão francesa.

SALMÃO GRAVLAX R\$ 49,90 Salmão curado na casa,creme azedo de cebolinha, guacamole no pain au levain #\$

CAPRESE R\$ 34,90 Mussarela de bufala e tomate cereja, pesto e manjericão no pão de azeitonas. ♥♣ MIX DE COGUMELOS R\$ 34,90 Cogumelos salteados e creme azedo de cebolinha no pain au levain.№ ♣

Tartine Rosbife R\$ 39,90

Fatias de Rosbife feito na casa, tomate cereja confit, molho de mostarda agridoce, cebola roxa e amendoim torrado no pain au levain. **

DA CASA R\$ 39,90 **[NOVIDADE!]**Presunto Parma, queijo brie, damasco,
manteiga, Mel La.Beille™ no pain au levain.

♣ ♣

SOPAS & CALDOS

Nossos caldos são servidos dentro do pão e finalizados com telha de parmesão gratinado.

Sopa Cebola tradicional # R\$ 39,00 CREME DE ABÓBORA

COM BACON #

R\$ 39,00

opção: sem bacon

CALDO VERDE COM
COUVE E CALABRESA

R\$ 39,00
[NOVIDADE!]

CAFÉS

Nossos cafés são preparados com grão selecionados torrados pelos Los Baristas exclusivamente para nós.

Opção Descafeínado +R\$ 5,00

Opção Leite Vegetal +R\$ 5,00

Espresso R\$ 8,00 Espresso duplo R\$ 13,00 Espresso Carioca R\$ 8,00 Café Coado (p/g) R\$ 4,50/9,00 Macchiato/duplo R\$ 8,50/13,00 Café com leite (p/g) R\$ 8,50/14,00 Cappuccino Italiano (p/g) R\$ 8,50/14,00 Cappuccino Brasileiro (p/g) R\$ 9,00/15,00 Chocolate Quente (p/g) R\$ 10,50/20,00 Xícara de Leite (p/g) R\$ 2,25/4,50

GASEIFICADOS

Coca-Cola (ou zero) R\$ 6,50 Guaraná (ou zero) R\$ 6,50 Schweppes Citrus (lata) R\$ 6,50 Kombucha (sabores) R\$ 16,75 Chá Gelado (limão ou pêssego) R\$ 8,50 Soda Italiana (maçã verde, tangerina, morango ou frambosa) R\$ 15,00

Sucos & Águas

Suco de Laranja R\$ 15,00 Suco de Morango R\$ 12,00 Suco integral (consulte sobores) R\$ 16,90 Água (com/sem gás) R\$ 6,00

CHÁS & INFUSÕES

Chás e Infusões criados em Brasília pela sommelier de chá e tea blender Natasha Kurtzenbaum, sem aromatizantes ou conservantes, todos feitos de forma artesanal.

Servidos no formato Sachê R\$ 13,50

CHÁS PRETO

Jaburu: Chá preto brasileiro, cranberry, blueberry e goji-berry.

Itamaraty Chai: Chá preto brasileiro, anis estrelado, canela, pimenta preta, cardamomo, pimenta rosa, cravo e glitter dourado comestível.

CHÁS VERDE

Touareg Brazil: Chá verde brasileiro e hortelã. Chá do Pedro: Chá verde brasileiro, capimlimão, hortelã e estrelas de açúcar.

INFUSÕES

Congresso: Hibisco, maçã, cravo e canela. Céu de Brasilia: Capim-limão, cunhã (clitória), pera, coco, cravo e glitter prata comestível.

Doce Afeto: Flor e pétalas de jasmim, maçã, uva e erva-doce.

Tea Party: Flor e pétalas de jasmim, hibisco, maçã, canela e glitter rosa comestível. **Joias do Cerrado:** Folhas de mirtilo do cerrado, maçã, laranja canela, pimenta rosa e pimenta de macaco.

Leve a França para a sua casa! Peça por whatsapp business ou pela plataforma ifood

Faça sua encomenda conosco e receba todas as nossas delícias em sua casa. você pode pode entrar em contato no whatsapp business da unidade mais próxima, as taxas de entrega variam conforme o endereço de entrega.

ATENÇÃO: a área de cobertura do ifood pode variar conforme o endereço de entrega.

asa sul • 306 (61) 3244-1394 asa norte • 212 61) 3541-8981 lago sul • QI 21 (61) 3797-2726 sudoeste • 300b

(61) 3542-4177 **Conjunto Nacional**

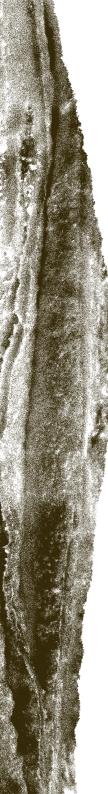
(61) 99977-2967

www.laboulangerie.com.br

☐ contato@laboulangerie.com.br ☐ @laboulangerie_lapetite

© 61 98581-0013 (s.a.c.)

"Previna a obesidade infantil com adoção de alimentação saudável e prática de atividades físicas." Lei Distrital 5501/2015 | "se beber, não dirija". Lei Distrital 4633/2011 | PROCON 151



CARTA DE CHÁS & INFUSÕES

Chás e Infusões criados em Brasília pela sommelier de chá e tea blender Natasha Kurtzenbaum, sem aromatizantes ou conservantes, todos feitos de forma artesanal.

Servidos no formato Sachê R\$ 13,50

CHÁS PRETOS

Jaburu: Chá preto brasileiro, cranberry, blueberry e goji-berry.

ITAMARATY CHAI: Chá preto brasileiro, anis estrelado, canela, pimenta preta, cardamomo, pimenta rosa, cravo e glitter dourado comestível.

CHÁS VERDES

Touareg Brazil: Chá verde brasileiro e hortelã.

Chá do Pedro: Chá verde brasileiro, capim-limão, hortelã e estrelas de açúcar.

Infusões

Congresso: Hibisco, maçã, cravo e canela.

CÉU DE BRASILIA: Capim-limão, cunhã (clitória), pera, coco, cravo e glitter prata comestível.

Doce Afeto: Flor e pétalas de jasmim, maçã, uva e erva-doce.

TEA PARTY: Flor e pétalas de jasmim, hibisco, maçã, canela e glitter rosa comestível.

Joias do Cerrado: Folhas de mirtilo do cerrado, maçã, laranja canela, pimenta rosa e pimenta de macaco.