



APERITIVOS

- Porción Papas Fritas** \$3.400
- Aros de Cebolla** \$3.500
- Le Papas** \$5.400
Papas fritas, queso cheddar, crunch de tocino y cebolla.
- Crudo** \$8.900
Carne tártara acompañada de cilantro, cebolla, pepinillos, ají, limón y lactonesa casera.
- Tabla Apanada** \$8.300
Camarones apanados, palta frita, aros de cebolla y camembert frito con salsa bbq, tártara y mermelada de vino tinto y cebolla

ENSALADAS

- Le César** \$7.400
Mix verde, pollo a la plancha, crutones, queso parmesano y dressing César.
- Le Camarón** \$8.200
Mix verde, camarones apanados, tomate cherry, queso parmesano, palta y dressing de ciboulette.
- Le Blue** \$9.400
Mix verde, pollo a la plancha, queso azul, tocino, palta, champiñones, tomate cherry y huevo duro con dressing aceto rubio.
- Quinoa y Camarones** \$8.700
Mix verde, quinoa, camarones, palta, almendras, tomate cherry, zapallito italiano a la plancha con un toque de cilantro y dressing de aceto.

SANDWICH

ACOMPAÑADOS DE PAPAS
RÚSTICAS

- Churrasco Luco** \$10.500
Churrasco de filete y queso mantecoso en pan brioche.
- Churrasco Italiano** \$11.500
Churrasco de filete, palta, tomate y lactonesa casera en pan brioche.
- Mechada Italiana** \$9.400
Mechada, palta, tomate y lactonesa casera en pan italiano.
- Le Salmón** \$8.700
Salmón ahumado, salsa de queso crema y rúcula en pan croissant,
- Hamburguesa Vegetariana** \$9.000
Hamburguesa de garbanzos y quinoa, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso mantecoso, rúcula y lactonesa casera en pan brioche de betarraga,
- Hamburguesa Vegana** \$11.900
Hamburguesa beyond meat, sucedánea de carne 100% proteína de plantas con sucedáneo queso cheddar, salsa de pimentones, berenjena, zapallo italiano, tomate a la plancha y espinaca en pan de espinaca vegano,

PARA NIÑOS

ACOMPAÑADOS DE PAPAS
FRITAS

- Pollo a la plancha** \$7.000
- Cheese Burger** \$7.300
Hamburguesa casera y queso cheddar en pan brioche,



HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADAS DE PAPAS
RÚSTICAS EN PAN BRIOCHE

Italiana \$8.900
Hamburguesa casera, palta, tomate y lactonesa casera .

Clásica \$9.400
Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, tomate, lactonesa casera y lechuga.

Le Peralta \$9.400
Hamburguesa casera, chutney de pera, queso camembert, cebolla caramelizada, lactonesa casera y lechuga .

Americana \$9.400
Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, salsa bbq, tocino, cebolla morada, lactonesa casera y lechuga.

Le Camembert \$9.400
Hamburguesa casera con queso camembert, mermelada de vino tinto, salsa de champiñones, lactonesa casera y lechuga .

Le Fromage \$9.400
Hamburguesa rellena con queso crema, queso mantecoso y queso azul, tomate, aro de cebolla apanado, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga.

Órale Wei \$9.400
Hamburguesa casera, queso mantecoso, jalapeños, salsa chipotle, lactonesa casera, cebolla caramelizada y lechuga.

Le Gringa \$9.900
Hamburguesa casera, 1 aro de cebolla, salsa bbq, queso cheddar, pepinillos, lactonesa casera y lechuga.

Le Lucy \$10.400
Hamburguesa casera rellena con queso, aros de cebolla apanados, salsa bbq, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga.

Le Pimentón \$10.400

Hamburguesa casera, pimentón relleno con pimentón caramelizado y salsa de queso azul envuelto en jamón serrano, lechuga, lactonesa casera y salsa de perejil.

Le Camarón \$10.400

Hamburguesa casera, camarones salteados, salsa de queso crema/ciboulette, cebollines salteados, palta, lechuga.

Le Quarter \$10.400

250 grs de hamburguesa casera, tocino, champiñones salteados, pimentones caramelizados, queso mantecoso, lactonesa casera y lechuga.

Ándate Cabrito \$10.400

Hamburguesa casera, queso de cabra apanado, confitura de pimientos, salsa de yogurt con eneldo, lactonesa casera y lechuga.

Le Champiñón \$10.400

Hamburguesa casera, champiñón apanado relleno de queso crema con salteado de ciboulette y cebolla morada, lactonesa casera, salsa de tocino y lechuga.

Le Hulk \$11.400

Dos hamburguesas caseras de la casa, lactonesa de bbq, tocino, cebolla frita, pepinillos, queso cheddar, salsa de queso cheddar y lechuga.

POSTRES

Helados Artesanales \$4.500

Volcán de chocolate \$5.400
Acompañado de helado artesanal de vainilla y praliné de nuez.

Churros \$5.900
6 churros acompañados de salsa de nutella y de manjar.



CERVEZAS

Schop Austral Lager	\$3.300
Schop Austral Calafate	\$3.500
Schop Austral Torres del Paine	\$3.600
Austral Lager	\$3.300
Austral Calafate	\$3.300
Heineken 0.0	\$3.000

LE TRAGOS

Aperol Spritz	\$4.500
Ramazzotti Spritz	\$4.500
Mojito Tradicional	\$4.200
Mojito Maracuyá	\$4.200
Sangría	\$4.800/\$18.200
Gin Le Sandwich Gin, pepino, limón y ginger ale.	\$4.900
Pisco Sour	\$4.300
Piscola Mistral/Alto del Carmen	\$3.600
Ron	\$3.900
Vodka	\$3.900
Gin	\$5.200
Shot Fireball	\$4.500

VINOS/ESPUMANENTES

Tarapacá: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	\$3.900/\$15.000
Leyda: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah	
Le Espumante Brut Viñamar	\$3.600/\$16.900

SIN ALCOHOL

Limonada	\$3.200
Limonada menta jengibre	\$3.200
Jugo variedad de sabores	\$2.900
Bebida	\$1.900
Agua con o sin gas	\$1.900

CAFÉ/TÉ

Infusión	\$1.800
Té	\$1.800
Expresso	\$1.800
Expresso Doble	\$1.900
Macchiato	\$1.900
Cortado	\$2.100