



LeFournil®

## 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. 🌱 ☼ \$8.190

#### Le Fournil

Canasta con pan surtido, viennoiseries y gourmandises, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🌱 ☼ \$8.990

#### 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. 🌱 ☼ \$6.990

#### Paila huevos + Café simple

3 huevos de campo revueltos, acompañados de tostadas de baguette y un café ☼ \$5.990

#### Huevos De Campo

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

Solos	e/ Tocino	Agregados jamón o queso
\$4.990	\$6.990	\$8.00

#### Croissant

Croissant artesanal de masa hojaldre. ☼ \$2.190

#### Croissant Jamón y Queso

Croissant artesanal de masa hojaldre relleno con queso y jamón pierna ☼ \$5.990

#### Omelette

Huevos de campo, jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. ☼ \$6.390

#### Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette con aceite de oliva. 🌱 ☼ \$5.990

#### Pan Grillé

Nuestra clásica baguette con mantequilla y mermelada. 🌱 ☼ \$3.990

## 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. ☼ \$5.490

#### Salmón Ahumado

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, salmón ahumado, palta, huevo pochado. ☼ \$5.990

#### Vegetal

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, lechuga, palta, palmito, pimentón, huevo pochado. 🌱 ☼ \$5.490

## BRUNCH

#### Petit

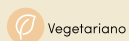
Escoge una de nuestras opciones de Poché: Salmón, Campestre, Vegetal o Jamón a la plancha, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, jugo de naranja, té o café. ☼ \$10.990

#### Le Fournil

Escoge una de nuestras opciones de Poché: Salmón, Campestre, Vegetal o Jamón a la plancha, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, trozo de torta o pastel, jugo de naranja, té o café. ☼ \$15.990

#### 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. ☼ \$22.990



Vegetariano



Vegano

PANADERÍA, BOLLERÍA  
Y PASTELERÍA

## BOULANGERIE ET PATISSERIE

### Petit pain à la crème pâtissière et au chocolat

Crujiente masa hojaldrada rellena de chocolate y crema pastelera. Recién salido del horno. 🍷 \$2.990

### Pain au chocolat

Crujiente masa hojaldrada rellena de chocolate. Recién salido del horno. 🍷 \$2.990

### Mini Pain au chocolat

Crujiente masa hojaldrada rellena de chocolate. 🍷 \$1.990

### Muffin

Consulta por nuestra variedad. 🍷 \$2.990

### Brownie o Blondie

Bizcocho suave y esponjoso. Elige entre Brownie o Blondie. 🍷 \$2.990

### Rollo de Canela

Rollo de masa dulce y aromático sabor a canela. 🍷 \$2.990

### Rollo de Crema y Pasas

Rollo de masa dulce y aromático, con pasas y crema. 🍷 \$2.990

### 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. 🍷 \$1.990

### 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. 🍷 \$4.290

### Sacristain

Masa de hojaldrada en forma de trenza, rellena con crema pastelera y chips de chocolate. 🍷 \$2.990

### Canelé

Pastelito con forma de flan típico de la región de Burdeos, su exterior está 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. 🍷 \$4.590

### Cheesecake

Delicioso postre artesanal, preparado sobre una base de galleta. Consulta por nuestras variedades. 🍷 \$4.590

### Porción de Torta Individual

Consulta por nuestras variedades. 🍷 \$4.590

### Macarons

Esencial en la pastelería francesa, es un dulce tipo pastelito crujiente por fuera y con un suave relleno. 🍷 \$2.190

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. 🍷 \$ 6.990

### Brownie con helado

Elige entre brownie con nuez o blondie con almendra. Acompañado de una bolita de helado 🍷 \$5.490

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

6 churros acompañados de manjar, crema de chocolate y avellana para untar. 🍷 \$4.990

### Torta de Zanahoria

Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla 🍷 \$4.990

### Crêpes

Manzana confitada	Manzana confitada e helado	Crema de avellana o manjar	Crema de avellana o manjar e frutas	Crema de avellana o manjar e frutas y una bolita de helado
\$6.790	\$7.190	\$6.490	\$6.890	\$7.690

### Copa de helado

Consulta por nuestros sabores. Simple \$4.090 Doble \$5.090

CLÁSICOS DE  
NUESTRA PANADERÍA

## CLASSIQUES DE NOTRE BOULANGERIE

1/2 Baguette 🍷 \$890

Baguette clásico (47 cms) 🍷 \$1.690

Baguette multicereal (47 cms) 🍷 \$2.990

Batard (700 grs) 🍷 \$4.590

Ciabatta (100 grs) 🍷 \$790

Pan Vino Nuez (450 grs) 🍷 \$3.800

Pan Multigrano (500 grs) 🍷 \$4.990

Brioche Entero (1 kg) 🍷 \$6.990

Focaccia Accituna (2 unidades) 🍷 \$4.990

## CAFETERÍA

Espresso Simple 🍷 \$2.490

Americano 🍷 \$2.690

Espresso Doble 🍷 \$2.990

Americano Doble 🍷 \$2.990

Capuccino Simple 🍷 \$3.190

Cortado Simple 🍷 \$2.990

Capuccino Doble 🍷 \$3.590

Cortado Doble 🍷 \$3.290

Capuccino sabores 🍷 \$3.990

Mocaccchino 🍷 \$4.290

Vainilla · Caramelo · Avellana

Selección Té - Mighty Leaf

Macchiato 🍷 \$2.990

Tetera de té 🍷 \$2.490

Espresso latte 🍷 \$3.090

Tetera de té con leche 🍷 \$2.990

Chocolate caliente 🍷 \$4.290



Vegetariano



Vegano

## 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. 🍷 \$9.990

### Provoletta con Chimichurri

Suave queso provoletta a la grilla con chimichurri acompañado con verduras asadas. 🍷 \$9.990

### Tartar de Res

Tradicional tartar de res con pepinillos, cebollin, acompañado de salsa de ají amarillo. \$10.990

### Tartar de Salmón

Salmón cortado en pequeños cubitos, con una mezcla de cebollín y palta, decorado con una cremosa salsa de palta y cilantro. 🍷 \$11.990

### Hummus con Verduras Asadas

Suave pasta de garbanzos aderezada con sésamo, aceite de oliva, aliños mediterráneos, acompañado de verduras grilladas. 🍷 \$6.990

### 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. \$11.990

### Tabla Le Fournil (2 a 3 personas)

3 empanadas, ceviche, tartar de res, 3 bruschettas, quesos variados. \$22.990

### Carpaccio

Carpaccio de Salmón con salsa de Yogurt Curry y queso parmesano. 🍷 \$11.990

## 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  
\$9.990

c/ Pechuga  
de Pollo  
\$9.990

c/ Salmón  
Ahumado  
\$10.990

### Ensalada César

Mix 4 estaciones, berros, aceitunas, tocino, pechuga de pollo laminada, queso parmesano, crutones, y dressing. \$9.990

### Ensalada Le Fournil

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

c/ Camarones  
Ecuatorianos  
\$11.990

c/ Pechuga  
de Pollo  
\$11.490

c/ Queso  
Fresco 🍷  
\$10.990

c/ Salmón  
Ahumado  
\$11.990

### Ensalada de la Estación

Mix de hojas verdes, gajos de tomate, palta fileteada, aceitunas y dressing puede ser con Pollo, queso fresco, camaron o salmón ahumado. \$10.990

### 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 verdes y rabanitos. \$11.990

### Ensalada Croquetas de Legumbres

Mix verde, Palta, croquetas de legumbres, verduras asadas y dressing. \$8.990

### Quiche de la Semana

Quiche de tomate, champiñón cebolla o Lorraine, acompañado de mini ensalada. \$8.490

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. \$6.990

### Sopa de Zapallo

Sopa de zapallo con jengibre \$5.990

### Sopa de Verduras

Sopa de verduras, zanahoria, espinaca, zapallo, romero, brócoli, acelga, cebolla, salvia. 🍷 \$5.990



Vegetariano



Vegano

DELICIAS DEL CHEF

## 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. ∞∞∞ \$11.990

### Atún c/Risotto Pesto

Atún sellado a la plancha acompañado de Risotto de pesto genovés ∞∞∞ \$11.990

### Confit De Canard

Confit de pato acompañado de papas salteadas al romero ∞∞∞ \$15.990

### Poulet Rôti c/ Ensalada tibia de Couscous

Pechuga de pollo asada con mantequilla a las finas hierbas, acompañada con ensalada tibia de couscous. ∞∞∞ \$10.490

### Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas

Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinada durante 4 horas. Acompañada de papas rústicas salteadas ∞∞∞ \$11.990

### Lomo c/ Risotto al Pomodoro

Lomo o Filete a la plancha acompañado de risotto al pomodoro y un toque de pesto. ∞∞∞ \$15.990

### 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. ∞∞∞ \$12.990

### Stroganoff c/ Puré

Carne de res guisada con crema, champiñones, pepinillos y cebolla, servido con puré de papas salteada con su propia salsa. ∞∞∞ \$11.990

### Lasañas

Carne Mechada	Pollo Champiñón	Salmón Espinaca
\$10.990	\$10.990	\$10.990

### Gnocchi

Pomodoro	Queso Azul
\$8.990	\$9.990

### Pizzas

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

Pepperoni	Margarita	Jamón Rúcula	Blue	Mechada Palta
\$9.990	\$9.990	\$11.990	\$10.990	\$12.990

## MENU KIDS

Trocitos de pollo rebosados, acompañado con papas fritas, más jugo. ∞∞∞ \$7.990

Pasta de la semana con Salsa Pomodoro o Alfredo, más jugo. ∞∞∞ \$7.990

IMPERDIBLES

## INCONTOURNABLE SANDWICH

### Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyere, mantequilla en pan baguette. ∞∞∞ \$6.990

### Sandwich Ave Palta

Pechuga de pollo con palta laminada y mayo casera en pan baguette. ∞∞∞ \$7.090

### Sandwich de Carne Mechada

Carne Mechada con queso azul, cebolla caramelizada y rucula en pan Batard rústico. ∞∞∞ \$8.990

### Sandwich de Jamón Ibérico

Tapenade de aceitunas, tomate grillado y lechuga en Focaccia. ∞∞∞ \$9.990

### Sandwich Mediterráneo

Pechuga de pollo, rodajas de pepino, alfalfa, queso fresco en salsa de yogurt, eneldo y curry en pan Bagel ∞∞∞ \$8.990

### Sandwich Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo desmechado, pepinillos, repollo con un suave aderezo agridulce en pan brioche. ∞∞∞ \$8.990

### Croque Monsieur

Tradicional sandwich francés servido en pan rústico relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno. ∞∞∞ \$9.490

### 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. ∞∞∞ \$9.490

### Croque Le Fournil

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

### Hamburguesa Moulin Rouge

Hamburguesa en pan brioche, albahaca, tocino, huevos, rúcula, tomate y queso azul y queso elemental. ∞∞∞ \$8.990

Nuestros sándwich vienen acompañados de Papitas fritas



Vegetariano



Sin lactosa



Vegano

BEBESTIBLES

## BOISSONS

BEBESTIBLES

Agua mineral ◌◌◌ \$2.290

Bebidas lata ◌◌◌ \$2.700

Jugo de Fruta ◌◌◌ \$4.190

Red Bull ◌◌◌ \$3.590

### Limonada

Tradicional ◌◌◌ \$4.190

Menta ◌◌◌ \$4.190

Menta Jengibre ◌◌◌ \$4.490

Vitamina Naranja ◌◌◌ \$4.990

CAVAS DE LA CASA

## BULLES DE LA MAISON

VINOS Y ESPUMANTES

### Copas

Castillo de Molina Cabernet Sauvignon ◌◌◌ \$3.990

Castillo de Molina Carmenere ◌◌◌ \$3.990

Castillo de Molina Merlot ◌◌◌ \$3.990

Castillo de Molina Sauvignon Blanc ◌◌◌ \$3.990

Castillo de Molina Rosé ◌◌◌ \$3.990

Tarapacá Cabernet Sauvignon ◌◌◌ \$3.790

Tarapacá Carmenere ◌◌◌ \$3.790

Tarapacá Merlot ◌◌◌ \$3.790

### Copas de Espumantes

Viña Mar Brut ◌◌◌ \$4.190

Viña Mar Rosé ◌◌◌ \$4.190

Viña Mar Demi Sec ◌◌◌ \$3.490

### Botellas

Castillo de Molina Gran Reserva 750ml ◌◌◌ \$15.990

Tarapacá Gran Reserva 750ml ◌◌◌ \$13.990

Viña Mar Espumante 750ml ◌◌◌ \$18.990

Late Harvest 375ml ◌◌◌ \$5.990

BARRA DE LA CASA

## BAR DE LA MAISON

BARRA DE LA CASA

### Pisco Sour

Pisco Sour ◌◌◌ \$5.990

Pisco Sour Catedral ◌◌◌ \$6.990

### Cervezas

Austral Patagonia 330ml ◌◌◌ \$3.490

Austral Calafate 330ml ◌◌◌ \$3.490

Austral Lager 330ml ◌◌◌ \$3.490

### Shop Artesanal

Shop Artesanal 330ml ◌◌◌ \$4.190

Shop Artesanal 500ml ◌◌◌ \$5.190

Chelado ◌◌◌ \$1.000

### Vinos

Cabernet Sauvignon Castillo de Molina 350ml ◌◌◌ \$7.500

Carmenere Castillo de Molina 350ml ◌◌◌ \$7.500

Sauvignon Blanc Leyda Reserva 375ml ◌◌◌ 7.200

Cervezas Sin Alcohol ◌◌◌ \$3.490

### Espumantes

Viñamar Brut 375ml ◌◌◌ \$7.200



Vegetariano



Vegano









