

GRANDE FAIM

LE TRADITIONNEL R\$ 25,00
*mini baguette parisienne,
 presunto, queijo mussarela,
 tomate e salada.* 🌿 🍷

LE FERMIER R\$ 28,00
*mini baguette céréales, peito
 de peru, queijo frescal, tomate
 e salada.* 🌿 🍷

LE CAMPAGNARD R\$ 32,00
*mini baguette aux noix, presunto
 de parma, queijo brie, tomate
 e salada.* 🌿 🍷

CESTA DE PÃES R\$ 20,00
*boule cereais, pão francês,
 madeleine, financier, pão de
 queijo, manteiga e geléia* 🌿 🍷

PREPAROS NO FORNO

CROQUE MONSIEUR R\$ 29,90
*Três fatias de Pain de Mie, presunto
 royale, mussarela e molho
 bechamel, gratinados no forno com
 queijo parmesão.* 🌿 🍷

CROQUE MADAME R\$ 36,90
O Croque Monsieur com ovo frito. 🌿 🍷

PIZZA DA CASA (fatia) R\$ 16,50 🌿 🍷

QUICHES R\$ 28,00
*Opções: Alho poró • Lorraine (bacon e
 cebola) • Presunto & champignons* 🌿 🍷

**FOLHEADO DE PRESUNTO
 E QUEIJO** R\$ 20,00 🌿 🍷

PÃO DE QUEIJO (100g) R\$ 8,40 🌿 🍷

DA NOSSA VITRINE

PÂTISSERIE 🌿 🍷

Tartelette aux Fraises R\$ 25,00
Tartelette aux Pommes R\$ 17,00
Tartelette aux Poires R\$ 19,00
Eclair aux Chocolat R\$ 22,00
Eclair à la Vanille R\$ 20,00
Eclair au Café R\$ 20,00
Eclair aux Fraises R\$ 24,00
Brownie (100g) R\$ 18,00

PETIT FOUR 🌿 🍷

Cannelé R\$ 3,25
Madeleine R\$ 3,50
Financier R\$ 3,50
Tuilles R\$ 8,50
Cookies R\$ 8,50
Macarons R\$ 7,50
Rocher a la Noix de Coco R\$ 3,50

VIENNOISERIE 🌿 🍷

Croissant R\$ 10,00
Croissant aux Amandes R\$ 14,00
Pain au Chocolat R\$ 15,00
Pain au chocolat Amandes R\$ 19,00
Pain au Raisins R\$ 15,00
Tortillon au Chocolat R\$ 15,50
Brioche au Sucre R\$ 6,00
Brioche aux Amandes R\$ 7,80

BOLOS [NOVIDADE!] 🌿 🍷

Bolo Individual R\$ 9,00
Laranja, chocolate ou milho

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

SALGADOS ASSADOS [NOVIDADE!]

PÃO BOLONHESA
 R\$ 16,00

PÃO FRANGO CREMOSO
 R\$ 16,00

PÃO MARGUERITA
 R\$ 14,00

COMBINADOS

O nosso brunch completo em duas opções 🌿 🥛 🥚

PETIT DEJEUNER CLASSIQUE R\$ 80,00
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\$ 16,00
Presunto royale e mussarela no pão de forma (branco ou integral) 🌿 🥛

QUEIJO QUENTE R\$ 11,00
Mussarela no pão de forma (branco ou integral) 🌿 🥛

PAIN GRILLÉ AU BEURRE R\$ 5,00
pão com manteiga feito na chapa ou no forno. Op.: feito no azeite. 🌿 🥛

+ADICIONAIS

40 gramas (apx) cada item

CHARCUTARIA

Bacon R\$ 9,00

Presunto Royal R\$ 9,00

Presunto Parma (2 fatias-30g) R\$ 17,00

Peito de Peru R\$ 9,00

Rosbife da Casa R\$ 13,50

Salmão Gravlax R\$ 16,00

QUEIJOS 🥛

Brie R\$ 11,00

Mussarela ou frescal R\$ 7,00

Alpino R\$ 12,00

VEGGIES

Cogumelos Salteados R\$ 9,00

Tomatinho Confit R\$ 6,50

Cebola Roxa Crua R\$ 3,50

Granola R\$ 4,00

Iogurte 🥛 R\$ 5,00

Geleia R\$ 3,50

Manteiga Francesa 🥛 R\$ 2,75

Manteiga Nacional 🥛 R\$ 2,25

Mel La.Beille™ R\$ 3,00

PETIT DEJEUNER FRANÇAIS R\$ 50,00
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\$ 3,75
- Boule Azeitonas R\$ 4,75
- Boule Nozes R\$ 4,75
- Pão de Hambúrguer R\$ 3,90
- Croissant garni R\$ 10,00

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\$ 21,00

Feita com três ovos caipiras 🥛

MEXIDO SIMPLES R\$ 17,00

Mexido preparado com dois ovos caipiras e creme de leite (Op.: troque creme de leite por azeite de oliva) 🥛

OVO FRITO (unidade) R\$ 7,00

PANQUECAS R\$ 25,00

SABORES: Geleia de morango • Caramelo Salgado • Banana e mel La.Beille™

SALADA DE FRUTAS R\$ 18,90

Feita com frutas frescas da estação

ATENÇÃO ALÉRGENOS: 🌿 Contém glúten | 🥛 Lactose e derivados do leite | 🥚 Ovos ou derivados

🌰 nozes, castanhas e amendoins (oleaginosas) | 🥛 soja ou derivados

NOSSOS PRATOS

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

Saladina da casa + Prato principal

CONTRAFILÉ NA MANTEIGA DE ERVAS R\$ 59,90 [NOVIDADE!]

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

FRANGO BASQUAISE R\$ 53,00 [NOVIDADE!]

Coxa com sobrecoxa desossada assadas, ratatouille, arroz branco e molho basquaise (pimentão, tomate e cebola). 🌿 🍴

MOQUECA DA CASA R\$ 56,00

Filé de tilápia grelhado, arroz de castanhas e molho de moqueca de camarões. 🌿 🍴

PICADINHO DE FILÉ R\$ 65,00

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 mignon salteado na manteiga, acompanha queijo parmesão. 🌿 🍴

RISOTO CAPRESE R\$ 55,00 [NOVIDADE!]

Arroz arbóreo puxado no vinho branco, confit de tomate, mussarela de bufala, pesto, acompanha queijo parmesão e manjeriça. 🌿 🍴

RISOTO DE COGUMELOS R\$ 55,00

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\$ 53,00

Salmão curado na casa, creme azedo de cebolinha, guacamole no pain au levain 🌿 🍴

CAPRESE R\$ 43,00

Mussarela de bufala e tomate cereja, pesto e manjeriça no pão de azeitonas. 🌿 🍴

MIX DE COGUMELOS R\$ 43,00

Cogumelos salteados e creme azedo de cebolinha no pain au levain. 🌿 🍴

TARTINE ROSBIFE R\$ 43,00

Fatias de Rosbife, feito na casa, tomate cereja confit, molho de mostarda agri-doce, cebola roxa e amendoim torrado no pain au levain. 🌿 🍴

DA CASA R\$ 43,00 [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!]

Atenção alérgenos: 🌿 Contém glúten | 🍴 Lactose e derivados do leite | 🍴 Ovos ou derivados
🌿 nozes, castanhas e amendoins (oleaginosas) | 🍴 soja ou derivados

CAFÉS

Nossos cafés são preparados com grão selecionados torrados pelos LOS BARISTAS exclusivamente para nós. ☺

Opção Descafeinado +R\$ 5,00

Opção Leite Vegetal +R\$ 4,00

Espresso R\$ 8,50

Espresso duplo R\$ 14,00

Espresso Carioca R\$ 8,50

Café Coado (p/g) R\$ 5,00/9,50

Macchiato/duplo R\$ 10,00/15,00

Café com leite (p/g) R\$10,00/15,00

Cappuccino Italiano (p/g) R\$ 10,00/16,00

Cappuccino Brasileiro (p/g) R\$ 10,00/16,00

Chocolate Quente (p/g) R\$ 12,00/21,00

Xícara de Leite (p/g) R\$ 3,00/5,00

GASEIFICADOS

Coca-Cola (ou zero) R\$ 8,00

Guaraná (ou zero) R\$ 8,00

Schweppes Citrus (lata) R\$ 8,00

Kombucha (sabores) R\$ 18,50

Chá Gelado (limão ou pêssego) R\$ 9,00

Soda Italiana (maçã verde, tangerina, morango ou framboesa) R\$ 16,50

SUCOS & ÁGUAS

Suco de Laranja R\$ 15,00

Suco de Morango R\$ 13,00

Suco integral (consulte sobores) R\$ 16,90

Água (com/sem gás) R\$ 7,00

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\$ 14,00

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, capim-limão, hortelã e estrelas de açúcar.

INFUSÕES

Congresso: Hibisco, maçã, cravo e canela.

Céu de Brasília: 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.

Jóias 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 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) 99363 6800

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

ATENÇÃO ALÉRGICOS: 🌾 Contém glúten | 🥛 Lactose e derivados do leite | 🥚 Ovos ou derivados

| 🌰 nozes, castanhas e amendoins (oleaginosas) | 🥜 soja ou derivados

CONHEÇA OS PRATOS DO NOSSO BISTROT

Menu criado com ingredientes selecionados servidos diariamente a partir das 11h30 até o fechamento da nossa cozinha. Acompanham **SALADINHA DA CASA**

CONTRAFILÉ NA MANTEIGA DE ERVAS R\$ 59,90

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

FRANGO BASQUAISE R\$ 53,00

Coxa com sobrecoxa desossada assadas, ratatouille, arroz branco e molho basquaise (pimentão, tomate e cebola). 🍴

MOQUECA DA CASA R\$ 56,00

Filé de tilápia grelhado, arroz de castanhas e molho de moqueca de camarões. 🍴🍷

PICADINHO DE FILÉ R\$ 65,00

Com arroz, banana empanada, farofa de pão amanteigada, e ovo frito. 🍴🌿

RISOTO DE

FILÉ MIGNON R\$ 65,00

Arroz arbóreo puxado no vinho branco, filé migon salteado na manteiga, acompanha queijo parmesão. 🍴

RISOTO

CAPRESE R\$ 55,00

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

RISOTO DE

COGUMELOS R\$ 55,00

Arroz arbóreo puxado no vinho branco, mix de cogumelos (paris, shitake e shimeji) puxados no vinho branco, acompanha queijo parmesão. 🍴

SOPAS & CALDOS

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



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\$ 14,00

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 BRASÍLIA: *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.*