

MENU

BOULANGERIE

CAROCA

— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!

Affectionately handcrafted

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —



*100% natural fermentation.

Le Café

Cafeteria / Coffee Shop

LEITE	QUENTE OU FRIO Hot or Cold	130mL	8 ^{,00}
Milk			
CHÁ QUENTE	Hot Tea	240mL	9 ^{,90}
ESPRESSO			
PEQUENO	Small	80mL	9 ^{,50}
DUPLO	Double	160mL	14 ^{,50}
CAFÉ COM LEITE / Coffee & Milk			
PEQUENO	Small	80mL	10 ^{,90}
DUPLO	Double	160mL	14 ^{,90}
MACCHIATO			
PEQUENO	Small	80mL	12 ^{,90}
DUPLO	Double	160mL	15 ^{,90}
MÉTODO HARIO V60	Hario V60 Method	180mL	16 ^{,90}
CAFÉ COADO Brewed Coffee			
PRENSA FRANCESA	French Press	180mL	16 ^{,90}
CHOCOLATE			
TRADICIONAL	Traditional	180mL	15 ^{,90}
PREMIUM CREMOSO	Creamy Premium	180mL	18 ^{,90}
CAPPUCCINO			
TRADICIONAL	Traditional	180mL	15 ^{,90}
CHOCOLATE			18 ^{,90}
ESPECIALLE			18 ^{,90}
AFFOGATO			
		80mL	20 ^{,90}
Café espresso com bola de gelato de creme. Espresso with a scoop of cream gelato.			
CAFÉ GOURMAND			
	01 macaron	17 ^{,00}	03 macarons 35 ^{,00}
Gourmand Coffee			
Espresso pequeno (80mL), macaron e shot de água com gás. Small espresso, macaron and a shot of sparkling water.			
FRAPPUCCINO			
	COM GELATO With Gelato	250mL	29 ^{,90}
Adicione Chantilly (30g) Add whipped cream (30g)			
+ R\$ 6 ^{,00}			

Petit-Déjeuner

Café da Manhã / Breakfast

CAFÉ CASUAL	Casual Breakfast	39 ^{,90}
Baguete na chapa, suco natural, porção de queijo e uma bebida quente pequena. Toasted baguette, natural juice, small portion of cheese and a small hot beverage.		
CAFÉ BOULANGERIE	Boulangerie Breakfast	64 ^{,90}
Cesta com 5 mini pães artesanais variados, fatia de bolo, fruta da estação, geléia, manteiga, suco natural e uma bebida quente pequena. Basket with five assorted mini artisanal breads and rolls, slice of cake, fruits of the season, jam, butter, natural juice and a small hot beverage.		
CAFÉ CARIOCA	Carioca Breakfast	65 ^{,90}
Duas baguetes crocantes, duas porções de ovos mexidos, manteiga, porção de queijo e presunto e duas bebidas quentes grandes. Two crunchy baguettes, two portions of scrambled eggs, butter, a portion of ham and cheese and two large hot beverages.		
CAFÉ MASTER	Master Breakfast	114 ^{,90}
Seis mini pães artesanais variados, fatia de bolo, geleia, manteiga, waffle, cream cheese, porção de queijo e presunto, duas porções de ovos mexidos, dois sucos naturais e duas bebidas quentes grandes. Six assorted mini handmade breads and rolls, slice of cake, jam, butter, waffle, cream cheese, portion of ham and cheese, two portions of scrambled eggs, two natural juices and two large hot beverages.		

Troque sua bebida quente pequena por uma bebida quente grande nos Café Boulangerie ou Café Casual.

Swap your small hot beverage for a large hot beverage in the Boulangerie Breakfast or Casual Breakfast.

+ R\$ 3^{,00}

Opções para Café da Manhã e Chá da Tarde

Options for Breakfast and Afternoon Tea

Espresso • Espresso com Leite • Machiatto • Chá • Leite Quente ou Frio
Cappuccino Tradicional • Chocolate Quente ou Frio • Chá Gelado

Espresso • Espresso with Milk • Machiatto • Tea • Milk (Hot or Cold)
Traditional Cappuccino • Cocoa Drink (Hot or Cold) • Iced Tea

Thé du Soir

Chá da Tarde / Afternoon Tea

CHÁ CASUAL	Casual Afternoon Tea	39 ^{,90}
Dois mini pães artesanais, geleia, manteiga, fatia de bolo e uma bebida quente grande. Two mini artisanal breads and rolls, jam, butter, slice of cake and a large hot beverage.		
CHÁ BOULANGERIE	Boulangerie Afternoon Tea	69 ^{,90}
Um croissant, torradas da casa, geleia ou mel, manteiga, waffle, fatia de bolo e duas bebidas quentes grandes. One croissant, toasts, jam or honey, butter, waffle, slice of cake and two hot beverages.		
CHÁ MASTER	Master Tea	94 ^{,90}
Cinco mini pães artesanais variados, waffle, fatia de bolo, geleia, manteiga, mel, porção de mini pães de queijo e duas bebidas quentes grandes. Five assorted mini handmade breads and rolls, waffle, slice of cake, jam, butter, honey, portion of mini brazilian cheese bread and two hot beverages.		

Adicionais / Additional

Cream Cheese (30g) R\$ 5 • Manteiga / Butter (30g) R\$ 5
Mel / Honey (30g) R\$ 6 • Geléia / Jam (30g) R\$ 6 • Nutella (50g) R\$ 7
Iogurte / Yogurt (185g) R\$ 6 • Granola (30g) R\$ 6
Creme Chantilly / Whipped Cream (30g) R\$ 6
Queijo Minas / Minas Cheese (100g) R\$ 9
Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) R\$ 9
Trio de Pastas / Pâté Trio (90g) R\$ 18 • Presunto / Ham R\$ 9

O pagamento da taxa de serviço é opcional.
Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50
To-Go bag value: R\$ 2,50

Repas du Matin

MATINAIS / Breakfast

PÃO NA CHAPA / <i>Toast</i>		
BAGUETE CROCANTE <i>Crunchy Baguette</i>	8 ^{.50}	BAGUETE INTEGRAL <i>Whole Grain Baguette</i> 9 ^{.00}
PÃO DE QUEIJO / <i>Brazilian Cheese Bread</i>		
TRADICIONAL <i>Traditional</i>	6 ^{.50}	MULTIGRÃOS <i>Multi-grains</i> 1 1 ^{.50} 4 UNIT.
MINI PÃO DE QUEIJO 8 UNIT. 1 1 ^{.00} <i>Mini Brazilian Cheese Bread</i>		
PÃO DE TAPIOCA COM QUEIJO WITH CHEESE 9 ^{.90} <i>Tapioca Bread</i>		
CROISSANT SALGADO / <i>Savory Croissant</i>		
TRADICIONAL <i>Traditional</i>	1 1 ^{.90}	PRESUNTO E QUEIJO <i>Ham & Cheese</i> 1 8 ^{.90}
SALAME & CREAM CHEESE <i>Salami & Cream Cheese</i>	2 4 ^{.90}	PEITO DE PERU COM QUEIJO & SALADA <i>Turkey Breast with Cheese & Salad</i> 2 7 ^{.90}
CROISSANT DOCE / <i>Sweet Croissant</i>		
NUTELLA	1 8 ^{.90}	AMÊNDOAS <i>Almonds</i> 2 0 ^{.90} DOCE DE LEITE & BANANA <i>Dulce de Leche & Banana</i> 1 9 ^{.90}
QUEIJO MINAS & GOIABADA <i>Minas Cheese & Guava Paste</i>	2 1 ^{.90}	CHOCOLATE DUO & MORANGO <i>Double Chocolate & Strawberry</i> 2 2 ^{.90}
COXINHA DE FRANGO / <i>Chicken Coxinha</i>		
TRADICIONAL <i>Traditional</i>	1 0 ^{.50}	FRANGO C/ CATUPIRY <i>Chicken w/ Cream Cheese</i> 1 2 ^{.90}
WAFFLE MANTEIGA • CALDA DE CHOCOLATE • MEL Butter • Chocolate Syrup • Honey 1 9 ^{.90}		
OVOS MEXIDOS 2 OVOS 1 1 ^{.90} <i>Scrambled Eggs</i>		
OVOS MEXIDOS E TORRADAS / <i>Scrambled Eggs & Toast</i>		
TRADICIONAL <i>Traditional</i>	1 4 ^{.90}	PRESUNTO E QUEIJO <i>Ham & Cheese</i> 1 9 ^{.90} BACON <i>Bacon</i> 2 0 ^{.90}
TORRADA PETRÓPOLIS / <i>Petropolis Toast</i>		
MANTEIGA <i>Butter</i>	1 0 ^{.90}	QUEIJO PARMESÃO <i>Parmesan Cheese</i> 1 8 ^{.90} QUEIJO MINAS <i>Minas Cheese</i> 1 8 ^{.90}
EMPADA FRANGO • PALMITO Chicken • Palm Heart 1 4 ^{.90}		
PASTEL INTEGRAL / <i>Whole Grain Pastel</i>		
PEITO DE PERU & CREAM CHEESE <i>Turkey Breast & Cream Cheese</i>	1 2 ^{.90}	ALHO-PORÓ & RICOTA <i>Leek & Ricotta</i> 1 2 ^{.90}
PÃO DE BATATA 9 ^{.90} <i>Potato Bread</i>		
CINNAMON ROLL TRADICIONAL • BANANA 1 6 ^{.90}		



Croque Monsieur

Croques

MONSIEUR CLASSIC 160g	3 7 ^{.90}
Queijo gruyère, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto. <i>Gruyère cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.</i>	

Tartines

Acompanha 4 fatias de mini-pães
Goes with 4 mini-bread slices

CAPRESE 90g	3 2 ^{.90}
Tomate seco, mozzarella de búfala e manjerição no pão de azeitonas tostado. <i>Dried tomato, buffalo mozzarella and basil. Served on a toasted olive bread.</i>	
BRIE 90g	3 4 ^{.90}
Queijo brie e geleia de damasco no pão de passas com nozes tostado. <i>Brie and damascus jam. Served on a toast with raisins and nuts.</i>	
SALMÃO / <i>Salmon</i> 105g	3 8 ^{.90}
Salmão defumado, pasta de cream cheese e pepino em conserva. Servido no pão de azeitonas tostado. <i>Smoked salmon, cream cheese and pickled cucumber on a toasted olive bread.</i>	



Sanduíche Estrasburgo

Sandwich Chaud

Sanduíches Quentes / Hot Sandwiches

CLÁSSICO / <i>Classic</i>	2 0 ^{.90}
Presunto e queijo mozzarella. <i>Ham and mozzarella.</i>	OU Peito de peru e queijo minas. <i>Turkey breast and minas cheese.</i>
PARIS	2 4 ^{.90}
Presunto, queijo mozzarella, tomate cereja, manjerição, orégano e azeite. <i>Ham, mozzarella cheese, cherry tomato, basil, oregano and olive oil.</i>	
LYON	2 8 ^{.90}
Salame, queijo mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino. <i>Salami, mozzarella cheese, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.</i>	

Sandwich Froid

Sanduíches Frios / Cold Sandwiches

MULHOUSE	3 7 ^{.90}
Presunto cru, mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino. <i>Raw ham, mozzarella, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.</i>	
ESTRASBURGO / <i>Strasbourg</i>	3 9 ^{.90}
Salmão defumado, mozzarella de búfala, rúcula, pepino, azeite e pimenta do reino. <i>Smoked salmon, buffalo mozzarella, arugula, cucumber, olive oil and black pepper.</i>	
COLMAR	3 7 ^{.90}
Salame, presunto cozido, mozzarella, alface, azeite e pimenta do reino. <i>Salami, cooked ham, mozzarella, lettuce, olive oil and black pepper.</i>	

Escolha um pão feito à mão / *Pick a handmade bread*

Baguete integral (80g | +R\$ 4,00) • Baguete crocante (80g) • Ciabatta (120g | +R\$ 6,00)
Whole Grain Baguette (80g | +R\$ 4,00) • Crunchy Baguette(80g) • Ciabatta (120g | +R\$ 6,00)

Acrescente uma SIDE SALAD

Add a Small Salad

+ R\$ 9,90

Entrées

IDEAIS PARA COMPARTILHAR

Perfect for Sharing

ENTRADAS / Starters

CESTA DE PÃES COM TRIO DE PASTAS 32^{.90}

Bread Basket with Pâté Trio

Cinco mini pães variados. Trio de pastas de azeitona (30g), gorgonzola (30g) e tomate seco (30g).

Five different mini rolls. Pâté trio of olive, gorgonzola and dried tomato.

BRUSCHETTA

TOMATE & PARMESÃO

Tomato & Parmesan

24^{.90}

SALAME & GRUYERE

Salami & Gruyere

29^{.90}

PRESUNTO CRU & BRIE

Raw Ham & Brie

34^{.90}



Quiches

Quiches

ADICIONE SALADA

Add a Side Salad

+R\$9^{.90}

LORRAINE 19^{.90}

ALHO-PORÓ 19^{.90}

Leek

QUEIJO 19^{.90}

Cheese

FRANGO 19^{.90}

Chicken



APOIO / SPONSOR:



Salades

Saladas / Salads

SALADA CAESAR / Caesar Salad 38^{.90}

Alface americana, frango desfiado (80g), parmesão ralado, croûtons e molho caesar.

American lettuce, shredded chicken, grated parmesan, croûtons and caesar dressing.

SALADA CAPRESE / Caprese Salad 38^{.90}

Tomate, mozzarella de búfala (120g), manjeriço, rúcula e molho caprese.

Tomato, buffalo mozzarella, basil, arugula and caprese dressing.

SALADA DE SALMÃO / Salmon Salad 46^{.90}

Mix de folhas, salmão defumado, queijo gorgonzola, hortelã e molho.

Mixed leaves, smoked salmon, gorgonzola cheese, mint and salad dressing.

Pizzas

Médias: 300g

Grandes: 600g

SENSACIONALE MÉDIA 42^{.90} GRANDE 74^{.90}

Medium

Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, manjeriço, tomate cereja e azeite.

Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, cherry tomato and olive oil.

SUPREME MÉDIA 42^{.90} GRANDE 72^{.90}

Medium

Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto, azeitona preta, orégano e azeite.

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, black olives, oregano and olive oil.

QUATRO QUEIJOS / Four Cheese MÉDIA 42^{.90} GRANDE 74^{.90}

Medium

Large

Molho de tomate, queijos mozzarella, gorgonzola, gruyere e brie, com orégano.

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, gruyere, brie and oregano.

APRECIATTA MÉDIA 56^{.90} GRANDE 94^{.90}

Medium

Large

Molho de tomate, queijo mozzarella, presunto cru, rúcula, mozzarella de búfala, tomate cereja, orégano e azeite.

Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham, arugula, buffalo mozzarella, cherry tomato, oregano and olive oil.

ESPECIALLE MÉDIA 49^{.90} GRANDE 84^{.90}

Medium

Large

Molho de tomate, queijo mussarela, salame, cream cheese e orégano.

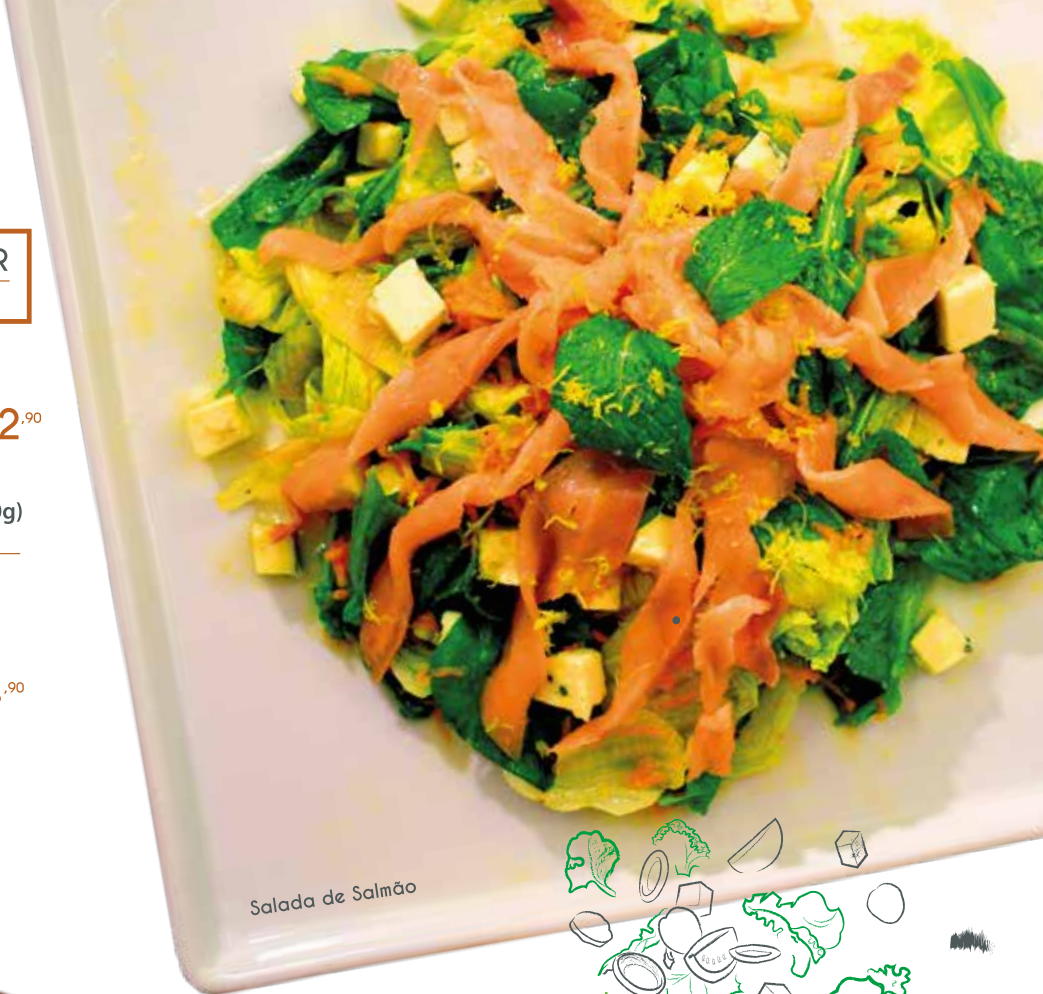
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami, cream cheese and oregano.

O pagamento da taxa de serviço é opcional.

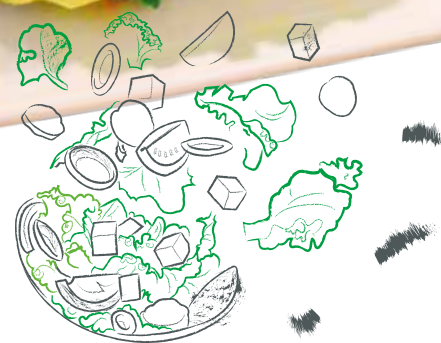
Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50

To-Go bag value: R\$ 2,50



Salada de Salmão



Pâtisserie et Délicatesse

- MACARON

CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavors

9.90 (UNIT.)
- DOCINHOS FINOS FEITOS À MÃO

Assorted Handmade Candies

9.90
- ÉCLAIR

CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavors

11.90 (UNIT.)
- FINANCIER

24.90 POTE JAR 85g

Gâteaux, Desserts et Tartes

Bolos, sobremesas e tortas
Cakes, desserts and pies

- PETIT GÂTEAU

EUORA DI CREAM

22.90

SERVIDO COM GELATO DE BAUNILHA
Served with Vanilla Gelato
- BROWNIE DO CHEF

17.90

SERVIDO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
Served with Red Fruits Syrup
- BROWNIE

EUORA DI CREAM

27.90

SERVIDO COM GELATO
Served with Gelato
- BOLO CASEIRO BOULANGERIE

Homemade Boulangerie Cake

FATIA
Slice

13.90

INTEIRO
Whole

129.90

CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavor
- TORTAS BOULANGERIE

Boulangerie Pies

FATIA
Slice

24.90

INTEIRO
Whole

229.90

CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavor

Acrescente uma bola de gelato

Add a gelato scoop

+ R\$ 9.00

Boissons

Bebidas / Beverages

- ÁGUA / Water

SEM GÁS • COM GÁS
Mineral • Sparkling

7.50
- TÔNICA / Tonic Water

8.90 LATA 350mL
- REFRIGERANTE / Soft Drink

8.90 LATA 350mL
- DEL VALLE

SUCO (CONSULTE SABORES)
Juice (check available flavors)

8.90 LATA 290mL
- CHÁ GELADO / Ice Tea

350mL

11.90
- MATE LEÃO

NATURAL • LIMÃO • ZERO

8.90
- SODA ITALIANA

350mL

13.90

Italian Soda
- SUCO

CONSULTE SABORES
Check available flavors

350mL

14.90

Juice
- ÁGUA DE COCO

300mL 12.90 500mL 15.00

(Produto Sazonal / Seasonal Product)

Coconut Water



Macarons

O pagamento da taxa de serviço é opcional.
Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50
To-Go bag value: R\$ 2,50

Pães Individuais

Single Breads

BAGUETE CROCANTE	30g	2,40	80g	4,50
Crunchy Baguete				
BROA DE MILHO COM ERVA DOCE	30g	3,20		
Corn Bread with Fennel				
PÃO INTEGRAL	30g	3,20		
Whole Grain Bread				
BAGUETE INTEGRAL	80g	4,50		
Whole Grain Baguette				
PÃO INTEGRAL MULTIGRÃOS	30g	3,90		
Whole Multigrain Bread				
PÃO DE HAMBÚRGUER AUSTRALIANO	30g	3,90		
Aussie Bun				
BAGUETE CROCANTE COM PROVOLONE	30g	4,50		
Crunchy Provolone Baguette				
PÃO DE PASSAS COM NOZES	45g	4,90		
Raisins & Nuts Bread				
PÃO DE AZEITONAS VERDES E PRETAS	45g	4,90		
Green and Black Olives Bread				
FOCACCIA DE ALECRIM	80g	9,90		
Rosemary Focaccia				

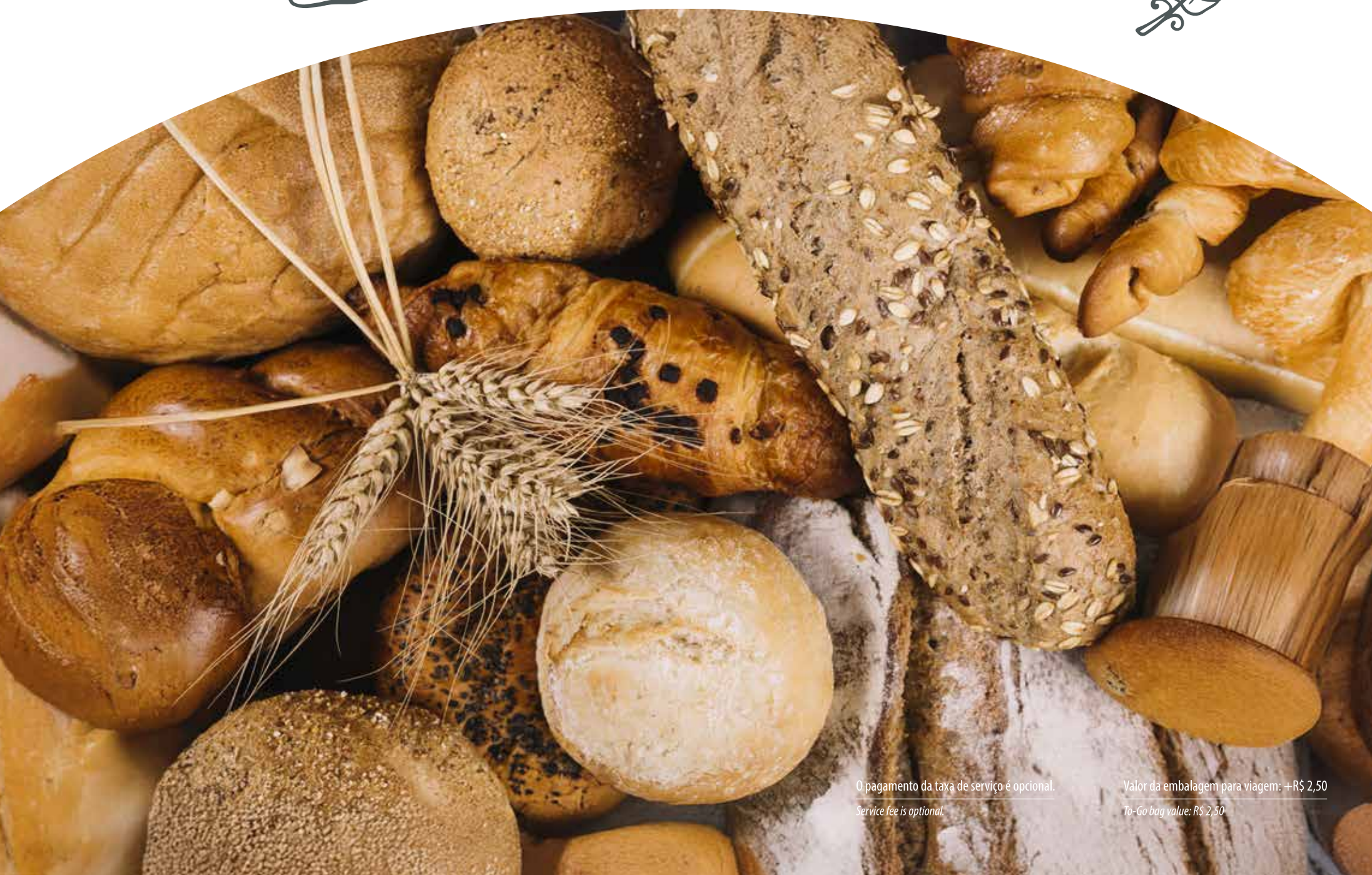
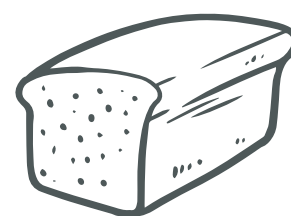


Especiais Boulangerie

Boulangerie Specials



CIABATTA CROCANTE	120g	TRADICIONAL	10,00	COM AZEITONAS	12,00
Crunchy Ciabatta					
BAGUETE / Baguette	250g		21,90		
PÃO LEVAIN / Levain Bread	500g		37,90		
PÃO FILÃO DE AZEITONAS VERDES E PRETAS	500g		41,00		
Green & Black Olives Filão Bread					
PÃO DE ABÓBORA	500g	FERMENTAÇÃO NATURAL	49,00		
Pumpkin Bread					
PÃO DE CERVEJA PRETA & LINGUIÇA	500g	FERMENTAÇÃO NATURAL	49,90		
Black Beer Bread & Sausage					
PÃO MULTIGRÃOS / Multigrain Bread	500g		36,90		
PÃO DE PASSAS COM NOZES	500g		49,90		
Raisins & Nuts Bread					



O pagamento da taxa de serviço é opcional.
Service fee is optional.

Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50
To-Go bag value: R\$ 2,50.

Bagels

HARLEM Presunto e queijo. Ham and cheese.	26 ^{.00}	SOHO Bacon, ovo frito e queijo derretido. Bacon, fried egg and melted cheese.	32 ^{.00}
TRIBECA Peito de peru defumado, queijo, alface, tomate e bacon. Smoked turkey breast, cheese, lettuce, tomato and bacon.	34 ^{.90}	NOLITA Mozzarella de búfala, rúcula, tomate seco e cream cheese. Buffalo mozzarella, arugula, dried tomato and cream cheese.	32 ^{.90}
BROOKLYN Pastrami, mostarda e pickles. Pastrami, mustard and pickled cucumber.	39 ^{.90}	QUEENS Presunto de parma, mozzarella de búfala, rúcula e cream cheese. Parma ham, buffalo mozzarella, arugula and cream cheese.	42 ^{.90}
CHELSEA Cream cheese, salmão defumado, tomate, cebola roxa e alcaparra. Cream cheese, smoked salmon, tomato, red onion and caper.	46 ^{.90}		

TROQUE O BAGEL POR UMA CHALLAH (BRIOCHE TRANÇADO) + R\$ 5,00

Swap the Bagel for a Challah (Braided Brioche)

BAGEL	9 ^{.00}
CHALLAH	12 ^{.00}
BAGEL NA CHAPA COM MANTEIGA	12 ^{.00}
Toasted Bagel with Butter	
BAGEL & CREAM CHEESE	15 ^{.00}

Adicionais / Additional

Cream Cheese (30g) R\$ 5 • Manteiga / Butter (30g) R\$ 5
Mel / Honey (30g) R\$ 5 • Geléia / Jam (30g) R\$ 5 • Nutella (50g) R\$ 6
Queijo Minas / Minas Cheese (100g) R\$ 9
Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) R\$ 9

Monte seu Bagel

À PARTIR DE 19,90

Starting on

Create your Bagel

1 Escolha o pão

Choose the bread

BAGEL

- Simples / Plain
- Gergelim / Sesame
- Cebola / Onion
- Canela e passas / Cinnamon & raisins
- Queijo parmesão / Parmesan
- Gergelim, cebola e alho

Sesame, onion and garlic

CHALLAH +5^{.00}

2 Escolha o cream cheese

Choose the cream cheese

- Tradicional / Classic
- Cebolinha / Leek
- Tomate Seco / Dried Tomato
- Ervas Finas / Fine Herbs

3 Escolha a proteína

Choose the protein

PRESUNTO / Ham +8^{.00}

PEITO DE PERU DEFUMADO +9^{.00}

Smoked Turkey Breast

PASTRAMI +22^{.90}

PRESUNTO DE PARMA +22^{.90}

Parma Ham

SALMÃO DEFUMADO +24^{.90}

Smoked Salmon

4 Escolha o topping para finalizar

Choose the topping

ATÉ 3 OPÇÕES

Up to 3 options

- Tomate / Tomato
- Alface / Lettuce
- Cebola roxa / Red onion
- Mozzarella
- Queijo prato / Ripped Cheese
- Rúcula / Arugula

EXTRAS

- Queijo Gruyère R\$ 10
- Mozzarella de Búfala R\$ 10
- Tomate seco / Dried Tomato R\$ 5
- Bacon R\$ 7
- Alcaparra / Caper R\$ 2
- Ovo / Egg R\$ 4
- Pickles / Pickled cucumber R\$ 2



Menu du Chef

Menu do Chef / Chef's Menu

by Wagner Ribeiro

ESTROGONOFE Stroganoff Proteína com molho acompanhada de arroz branco e batata palha. Protein with sauce, a side of white rice and shoestring potatoes.	FRANGO Chicken 32.90	CARNE Beef 34.90	FILÉ DE TILÁPIA Tilapia Filet Servida com arroz branco. Acompanha batata palha, purê ou salada. Served with white rice, shoestring potatoes, mashed potatoes or salad.	34.90
PARMEGIANA Parmigiana Filé de frango ou bife de alcatra empanado e crocante. Acompanha arroz branco, batata palha, purê de batatas ou salada. Chicken filet or , a side of white rice and shoestring potatoes, mashed potatoes or salad.	FRANGO Chicken 32.90	CARNE Beef 34.90	PICADINHO BOULANGERIE Boulangerie Beef Stew Servida com arroz branco. Acompanha batata palha, purê ou salada. Served with white rice, shoestring potatoes, mashed potatoes or salad.	32.90
SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA Boneless Chicken Thighs Servida com arroz branco. Acompanha batata palha, purê ou salada. Served with white rice, shoestring potatoes, mashed potatoes or salad.	32.90	ESCONDIDINHO Shepherd's Pie Escondidinho preparado com camarão ou carne seca. Shepherd's pie prepared with shrimp or beef jerky.	CARNE SECA Beef Jerky 32.90	CAMARÃO Shrimp 36.90
NHOQUE BOULANGERIE Boulangerie Gnocchi Disponível nas opções molho bolonhesa ou molho quatro queijos. Available with bolognese or four-cheese sauces.	29.90			

Adicionais

Additional

+ R\$ 8,90

Consulte opções disponíveis

Check available options

Bebida e Sobremesa

Beverage and dessert

+ R\$ 15,90

Consulte opções disponíveis

Check available options





BOULANGERIE

CAR|OCA
— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!

CUOR DI CREMA

DAL 2012

Fundada em 2012, a Cuor di Crema respeita as tradições e os processos das legítimas gelaterias artesanais italianas. Empregando conceitos de saudabilidade, todos os nossos gelatos são 100% naturais: utilizamos frutas exclusivamente in-natura, com o mínimo de açúcar orgânico, ou apenas a frutose, para balancear a receita. Nossos gelatos são feitos com creme de leite fresco (com baixo teor de gordura), com opções de sabores sem glúten, veganas e diets.

Apreciar o gelato Cuor di Crema é uma experiência única e marcante. Nossa extensa lista de sabores conta com matérias-primas importadas e nacionais. Desde receitas clássicas como Pistache e Fiordilatte até sensações do momento como Ninho com Nutella e Caramelo com Flor de Sal Cuor di Crema.

Seguindo a tradição italiana, nosso gelato fica armazenado dentro de carapinas e mantido a temperatura de -12°C dentro do pozzeto, preservando assim sua textura lisa e cremosa.

Founded in 2012, Cuor di Crema respects the traditions and processes of legitimate Italian artisanal gelaterias. Employing concepts of healthiness, all our gelatos are 100% natural: we use fruits exclusively in natura, with a minimum of sugar, or just fructose, to balance the recipe. Our gelatos are made with fresh milk cream (with low fat content), with gluten-free, vegan and diet options.

Enjoying the Cuor di Crema gelato is a unique and remarkable experience. Our extensive list of flavors utilizes both national and imported raw materials. From classic recipes like Pistachio and Fiordilatte to sensations of the moment like Ninho with Nutella, and Caramel & Salt.

Following the Italian tradition, our gelato is stored inside carapinas and kept at a temperature of -12°C inside the pozzeto, thus preserving its smooth and creamy texture.

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —

Inspirada nas sofisticadas padarias da França, a Boulangerie Carioca abriu as portas na maravilhosa cidade do Rio de Janeiro em fevereiro de 2015, unindo os conceitos de boulangerie e pâtisserie.

A casa possui todo o charme dos cafés parisienses, com o carinho típico do brasileiro. Nossa boulangerie é o local perfeito para compartilhar momentos leves, bem ao estilo europeu.

Não deixe de conferir nossos deliciosos pães feitos à mão usando 100% fermentação natural, e entre nossas criações, destaque para uma bela seleção de delícias parisienses, como os croques monsieur, os macarons, as famosas éclairs de arrancar suspiros, e doces internacionais, como os brownies e o bolo red velvet, além de tortas variadas e apaixonantes para todos os gostos.

Inspired on the sophisticated bakeries in France, Boulangerie Carioca opened its first doors at the wonderful Rio de Janeiro, em February 2015, uniting the concepts of boulangerie and pâtisserie.

Our establishment has all the charm of the parisians cafeterias, with the typical brazilian care. Our boulangerie is the perfect place to enjoy light moments in the typical european fashion.

Don't forget to check out our delicious handmade breads, with 100% natural fermentation. Among our creations, our beautiful selection of parisian delights, such as the croque-monsieur, the macarons, and the famous and breathtaking éclairs, among other international desserts, such as brownies, red velvet cake, assorted pies for all the tastes.

