



Balanceada
Balanced



Vegetarianos
Vegetarian



Veganas
Vegan



Picantes
Spicy



Descobertas Locais
Local discoveries



BOULANGERIE

CAROCA

— depuis 2015 —

Pâtisserie & Bistrô

Menu

Todos os dias das 12h às 23h

Daily from 12 PM to 11 PM

MERCURE

PAMPLONA

BOULANGERIE CARIOCA

— depuis 2015 —

Nossos horários:
Our schedules:

☙ Café da Manhã ☙

Breakfast

Segunda a Sexta das 06h30 às 10h00
Sábado, Domingo e Feriado das 07h00 às 11h00
Valor: R\$ 70,00

Monday to Friday from 6:30 AM to 10 AM
Saturday, Sunday and Holiday from 7 AM to 11 AM
Price: R\$ 70,00

☙ Almoço no Restaurante ☙

Lunch at the restaurant

Todos os dias das 12h00 às 15h00
Everyday from 12 PM to 3 PM

☙ Jantar no Restaurante ☙

Dinner at the restaurant

Todos os dias das 18h30 às 23h00
Everyday from 6:30 PM to 11 PM

☙ Serviço de Quarto ☙

Room Service

Todos os dias até 23h
Everyday until 11 PM

Taxa de serviço opcional: 10%
Suggested tip: 10%

**Para pedidos,
ligue no Ramal: 245**
Dial to order at:

SOCIAL f 
@BOULANGERIECARIOCA
WWW.BOULANGERIECARIOCA.COM

Cafeteria

Coffee Shop

Leite (Quente ou Frio) R\$12
Milk (Hot or Cold) 130mL

Chá Quente R\$19
Hot Tea 240mL

Espresso R\$12 R\$16
80mL 160mL

Café com Leite R\$14 R\$19
Coffee and Milk 80mL 160mL

Macchiatto R\$14 R\$19
80mL 160mL

Hario V60 R\$19
180mL

Prensa Francesa R\$19
French Press 180mL

Chocolate Quente R\$21
Hot Cocoa 180mL

Chocolate Quente Cremoso R\$26
Creamy Hot Cocoa 180mL

Frappuccino R\$40
250mL

Cappuccino R\$23
180mL

Cappuccino Boulangerie R\$27
180mL

Affogato R\$25
Café espresso com bola de sorvete de creme.
Espresso with a scoop of vanilla ice cream.

Gourmand R\$25
Espresso pequeno (80mL), brigadeiro e shot de água com gás.
Small espresso, brigadeiro and a shot of sparkling water.



MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
—depuis 2012—

Matinais

Breakfast

Baguete na Chapa

Toasted Baguette

R\$14  

Coxinha de Frango

Brazilian Fried Chicken Dumpling

R\$15 

Pão Petrópolis

Petropolis Bread

R\$15  

Coxinha de Frango

com Catupiry
*Brazilian Fried Chicken
Dumpling with Cream Cheese*

R\$16 

Pão de Queijo

Brazilian Cheese Bread

R\$11  

**Ovos Mexidos com
Torradas Tradicional**

Traditional Scrambled Eggs with Toast

R\$19  

Mini Pães de Queijo

Mini Brazilian Cheese Bread

R\$15  
6 unit.

**Ovos Mexidos com
Presunto, Queijo e Torradas**

Scrambled Eggs with Ham, Cheese and Toast

R\$21

Pão de Tapioca

Tapioca Bread

R\$13  

**Pão de Tapioca de
Frango com Requeijão**

*Tapioca Bread with Chicken
and Cream Cheese*

R\$15 

Torta de Frango

Chicken Pie

R\$22

Croissant Tradicional

R\$20 

Torta de Palmito

Heart of Palm Pie

R\$22 

**Croissant de
Presunto e Queijo**

Ham and Cheese Croissant

R\$27

Pastel de Nata

Custard Tart

R\$13 

**Croissant de Salame
e Cream Cheese**

R\$29

Pain au Chocolat

R\$15 

Waffle

*Caldas: Manteiga, Chocolate
Mel ou Frutas Vermelhas.
Toppings: Butter, Chocolate,
Honey or Red Fruits.*

R\$19 

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
—desde 2012—

Bagels

Harlem

R\$32

*Presunto e queijo.
Ham and cheese.*

Tribeca

R\$40

*Peito de peru defumado, queijo,
alface, tomate e bacon.
Smoked turkey breast, cheese, lettuce,
tomato and bacon.*

Soho

R\$38

*Bacon, ovo frito e queijo derretido.
Bacon, fried egg and melted cheese.*

Bagel Individual

R\$14



Bagel na Chapa com Manteiga

R\$17



Toasted Bagel with butter

Bagel com Cream Cheese

R\$20



Chá da Tarde

Afternoon Tea

Chá Casual

R\$80

*Dois mini pães artesanais, geleia, manteiga, fatia de bolo, porção de pão de queijo,
um croissant de presunto e queijo, e uma bebida quente grande.
Two mini artisanal breads and rolls, jam, butter, slice of cake, brazilian cheese bread portion,
one ham & cheese croissant and a large hot beverage.*

Chá Boulangerie

R\$96

*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

R\$130

*Cinco mini pães artesanais variados, waffle com Nutella, fatia de bolo, geleia,
manteiga, mel, porção de mini pães de queijo, baguete com presunto e queijo
e duas bebidas quentes grandes.
Five assorted mini artisanal breads and rolls, waffle & nutella, slice of cake, jam, butter, honey,
portion of mini brazilian cheese bread, ham & cheese baguete and two hot beverages.*

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
—depuis 2012—

Petiscos

Starters

Cesta de Pães com Trio de Pastas

Bread Basket with Pâté Trio

R\$36



Cinco mini pães variados. Trio de pastas de azeitona (30g), gorgonzola (30g) e tomate seco (30g). Five assorted mini rolls. Pâté trio of olive, gorgonzola and dried tomato.

Burrata com Pesto e Pães

Burrata with Pesto and Rolls

R\$85



Uma burrata (queijo italiano cremoso), tomates confit, pesto de majoricão e torrada de pão artesanal.

One burrata (creamy italian cheese), confit tomatoes, basil pesto and toast.

Mini Coxinha de Galinha Caipira com Catupiry

Mini Brazilian Fried Chicken Dumpling with Cream Cheese

R\$49



Mini Pastéis de Queijo ou Carne

Deep fried stuffed puff pastry with cheese or meat

6 unit.

R\$38



Dadinho de Tapioca com Geléia de Pimenta

Brazilian Tapioca Fried Cubes with Pepper Jam

R\$52



Porção de Fritas

French Fries

R\$38



MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
—depuis 2012—

Saladas

Salads



Caesar

R\$43

Alface americana, frango desfiado (80g), parmesão ralado, croûtons e molho caesar.
American lettuce, shredded chicken, grated parmesan, croûtons and caesar dressing.

Caprese

R\$43

Tomate, mozzarella de búfala (120g), manjeriço, rúcula e molho caprese.
Tomato, buffalo mozzarella, basil, arugula and caprese dressing.

Salmão

R\$50

Mix de folhas, salmão defumado, maçã verde, queijo gorgonzola, hortelã e molho.
Mixed leaves, smoked salmon, green apple, gorgonzola cheese, mint and salad dressing.

Quiches

Lorraine

R\$23

Queijo

Cheese

R\$23

Alho-Poró

Leek

R\$23



Adicione Salada

Add a Salad

+R\$18

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
—desde 2013—

Pizzas

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —



Sensacionale



Média R\$47

Grande R\$77

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

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

Supreme

Média R\$47

Grande R\$77

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

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

Quatro Queijos



Média R\$47

Grande R\$77

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

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

Estupenda

Média R\$49

Grande R\$79

Molho de tomate, queijo mozzarella, blanquet de peru, queijo Minas, azeite e orégano.

Tomato sauce, mozzarella cheese, turkey breast, Minas cheese, olive oil and oregano.

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
— depuis 2015 —

Lanches

Sandwiches

Todos os lanches acompanham porção de fritas,
com exceção dos Croques Monsieur e Brie.
All sandwiches go with fries, except for Croque Monsieur and Brie.

Smoke House



R\$72

Hambúrguer 180g, bacon, onion rings, queijo cheddar e molho Smoke House Barbecue Ranch no pão brioche.
180g burger, bacon, onion rings, cheddar and Smoke House BBQ Ranch sauce in the brioche bun.

Route 66



R\$71

Hambúrguer 180g, queijo suíço, maionese, cebola grelhada e champignons no pão brioche.
180g burger, swiss cheese, mayo, grilled onions and champignons in the brioche bun.

The Streamliner



R\$55

Hambúrguer 100% vegetariano à base de quinua, especiarias e soja, mostarda, picles, cebola grelhada, alface picada e tomate no pão brioche.
100% quinoa-based vegetarian burger with spices and soy, mustard, pickles, grilled onions, chopped lettuce and tomato in the brioche bun.

Bauru



R\$62

Baguete, presunto, queijo mozzarella, tomate e orégano.
Baguette, ham, cheese, tomato and oregano.

Croque Brie



R\$55

Queijo brie, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.
Brie cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.



Sandwich Classic



R\$24

Presunto e queijo mozzarella.
Ham and mozzarella.

Sandwich Paris



R\$27

Presunto, queijo mozzarella, tomate cereja, manjerição, orégano e azeite.
Ham, mozzarella cheese, cherry tomato, basil, oregano and olive oil.

Sandwich Lyon



R\$31

Salame, queijo mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.
Salami, mozzarella cheese, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

Sandwich Mulhouse



R\$42

Presunto cru, mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.
Raw ham, mozzarella, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

Sandwich Colmar



R\$38

Salame, presunto cozido, mozzarella, alface, azeite e pimenta do reino.
Salami, cooked ham, mozzarella, lettuce, olive oil and black pepper.

Croque Monsieur



R\$50

Queijo gruyere, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.
Gruyere cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
— depuis 2012 —

Pratos Principais

Main Courses

Johnny Ribs Plate R\$85

Meia costela de porco cozida, regada ao molho barbecue e ervas finas. Acompanha arroz branco, fritas e farofa especial.

Pork ribs cook, topped with barbecue sauce and sprinkled with fine herbs. Goes with a side of white rice, fries and and special farofa.

Johnny Ribs R\$135

Costela de porco cozida e regada ao molho barbecue. Acompanha porção de fritas. Serve até duas pessoas.

Pork ribs cooked and topped with barbecue sauce. Goes with a side of fries. Serves up to two people.

Saint Peter R\$98

Filé de tilápia coberto com tomates cereja, azeitonas roxas e azeite. Acompanha arroz branco, legumes grelhados e salada mix.

Tilapia filet topped with cherry tomatoes, purple olives and olive oil. Goes with a side of white rice, grilled vegetables and salad.

Picanha Boulangerie R\$107

Picanha grelhada, arroz, batatas bravas e vinagrete.

Grilled sirloin, rice, potato wedges and Brazilian vinaigrette.

Salmão do Chef R\$110

Posta de salmão com alcaparras, macarrão linguine na manteiga com sálvia e raspas de limão siciliano.

Salmon steak with capers, linguine pasta in butter with sage and Sicilian lemon zest.

Filet Paillard ao molho de gorgonzola R\$99

Paillard de filet mignon ao molho de gorgonzola, arroz branco, mini milho, cenoura baby e brócolis ninja salteado no azeite.

Tenderloin paillard with gorgonzola sauce, white rice, mini-corn, baby carrot and japanese broccoli seasoned in olive oil.

Filé de Frango com Creme de Milho R\$78

Peito de frango grelhado, arroz ao brócolis, creme de milho e mini salada.

Grilled chicken breast, white rice with broccoli, corn cream and small salad.

Filet Mignon Ipanema R\$99

Filé mignon, molho de mostarda, risoto de limão siciliano e brotos de beterraba.

Tenderloin, Dijon sauce, sicilian lemon risotto and beets sprouts.

Frango Grelhado Tijuca R\$85

Frango grelhado, servido com salada ou legumes grelhados.

Grilled chicken, served with salad or grilled veggies.

Parmegiana de Carne R\$98

Filé à parmegiana acompanhado de arroz e fritas.

Parmigiana steak with rice and fries.

Adicionais

Additional

R\$18 cada

Arroz Rice Feijão Beans Fritas Fries Legumes Vegetables Dois Ovos Two Eggs Mini Salada Small Salad

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
—depuis 2012—

Omeletes

Omelets

Omelete Pizzaiolo

R\$55

Omelete de queijo, tomate e orégano, servido com arroz ou fritas.

Omelet with cheese, tomato and oregano, served with rice or fries.

Omelete Misto

R\$55

Omelete de queijo e presunto, servido com arroz ou fritas.

Cheese and ham omelet, served with rice or fries.



Massas & Risotos

Pasta & Risottos

Ravioli Recheado

R\$97

Ravioli recheado com muçarela de búfala e coberto com molho de tomate.

Ravoli filled with buffalo mozzarella cheese topped with tomato sauce.

Risoto de Pupunha

R\$98

Risoto de palmito pupunha com muçarela de búfala e tomate cereja.

Heart of palm risotto with buffalo mozzarella cheese and cherry tomatoes.

Linguine BOULANGERIE CARIOCA

R\$98

Macarrão linguine com mix de cogumelos salteados no saquê.

Linguine with mushroom mix seasoned in sake.

Risoto de Carne Seca com Abóbora

R\$99

Jerked Beef and Pumpkin Risotto

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
—desde 2012—

Sopas & Cremes

Soups & Creams



Canja de Galinha

Chicken Soup

R\$57

Nossa canja com arroz ao estilo tradicional brasileiro.
Traditional brazilian chicken soup with rice.

Sopa de Cebola

Onion Soup

R\$54

Sopa de cebola marinada, especiarias e crispy de cebola.
Marinated onion soup, mix of spices and crispy onion.

Creme de Mandioquinha

Cassava Cream

R\$60

Creme de mandioquinha com molho bechamel, especiarias e crispy de bacon.
Cassava cream with béchamel sauce, mix of spices and crispy bacon.

Sopa de Legumes

Vegetable Soup

R\$54

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
—depuis 2012—

Sobremesas

Desserts

Milkshake • Morango / Chocolate / Ovomaltine / Oreo R\$45

Milkshake • Strawberry / Chocolate / Ovaltine / Oreo



Brigadeiro de Chocolate Belga (com Pistache ou Amêndoas) R\$13

Belgian Chocolate Brigadeiro (with Pistachio or Almonds)



Macarron (verifique sabores disponíveis / check available flavors)

R\$14



Pudim de Leite Condensado

Condensed Milk Pudding

R\$29



Petit Gâteau

R\$33



Brownie com Sorvete

R\$37



Fatia de Bolo Caseiro (consulte sabores)

Slice of Homemade Cake (check available flavors)

R\$15



Fatia de Torta (consulte sabores)

Slice of Pie (check available flavors)

R\$33



Fatia de Torta de Pistache

Slice of Pistachio Pie

R\$33



Salada de Frutas

Fruit Salad

R\$22



MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
—depuis 2012—

Bebidas

Alcoólicas

Alcoholic Beverages

Cerveja Lata R\$12
Beer Can

Cerveja Longneck R\$16
Longneck Beer

Caipirinha R\$32
Cachaça, limão e açúcar
Brazilian Cachaça, lemon and sugar

Caipiroska R\$35
Vodka, limão e açúcar
Vodka, lemon and sugar

Caipiroska Absolut R\$42
Absolut, limão e açúcar
Absolut, lemon and sugar

Vodka Nacional R\$35
Brazilian Vodka

Vodka Importada R\$42
Imported Vodka

Whisky 8 Anos R\$30
Whisky 8 Years

Whisky 12 Anos R\$38
Whisky 12 Years

Campari R\$28

Micropolitan R\$48
Gin Yvy Mar, licor St. Germain, xarope violeta, suco de limão siciliano, concentrado de hibisco, pimenta preta e borda de sal rosa.

Yvy Mar gin, St. Germain liqueur, violet syrup, Sicilian lemon juice, concentrated hibiscus, black pepper and pink salt rim.

Licor Nacional R\$28
Brazilian Liqueur

Licor Importado R\$39
Imported Liqueur

Martini R\$27

Gin Importado R\$39
Imported Gin

Conhaque Nacional R\$29
Brazilian Cognac

Conhaque Importado R\$38
Imported Cognac

Taça de Vinho R\$38
Wine Glass

Tequila R\$32

Gelo R\$8
Ice

Outros

Other

Água sem Gás R\$11
Mineral Water

Água com Gás R\$11
Sparkling Water

Chá Gelado R\$12
Iced Tea

Refrigerante 350mL R\$11
Soft Drink

Sucos

Juices

Fruta Natural R\$15
Natural Fruit

Frutas Mistas R\$20
Mixed Fruits

Vitamina de Fruta R\$24
Fruit Vitamin

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
— depuis 2012 —

Vinhos

Wines

Chile

Tinto / Red

Intriga • Cabernet Sauvignon	R\$310
Montgras Antu Cabernet • Sauvignon Camenere	R\$187
Montgras Carmenère • Meia Garrafa / Half Bottle	R\$63
Montgras Antu • Syrah	R\$187
Montgras Reserva • Cabernet Sauvignon	R\$165
Montgras Reserva • Carmenère	R\$165
Tierra Alta • Carmenère	R\$95
Tierra Alta • Cabernet Sauvignon	R\$95

Branco / White

Tierra Alta • Sauvignon Blanc	R\$90
-------------------------------	-------

Argentina

Tinto / Red

Bodega Sottano • Classic	R\$190
Por Una Cabeza • Malbec	R\$152
Tierra Alta • Malbec	R\$95
Tierra Alta • Malbec • Meia Garrafa / Half Bottle	R\$66
Michel Torino Coleccion • Cabernet Sauvignon	R\$95
Michel Torino Coleccion • Syrah	R\$95

França

France

Rosé

Le Triporteur • IGP Vaucluse	R\$160
------------------------------	--------

Portugal

Branco / White

Cabo da Roça • IGP Lisboa	R\$190
---------------------------	--------

Rosé

Cabo da Roca Rosé • IGP Lisboa	R\$190
--------------------------------	--------

Itália

Italy

Tinto / Red

Rosso Nobilis • Vino D'Itália	R\$120
Negroamaro • IGP Salento	R\$125

Branco / White

La Promessa Pinot Grigio • Delle Ven	R\$140
--------------------------------------	--------

Espanha

Spain

Tinto / Red

Miura • Tempranillo	R\$115
---------------------	--------

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIJOCA
—depuis 2012—

MERCURE
PAMPLONA

BOULANGERIE
CARIOCA
— depuis 2015 —

SOCIAL f 
@BOULANGERIECARIOCA
WWW.BOULANGERIECARIOCA.COM