

MENU

BOULANGERIE

CARIOCA

— *depuis 2015* —

Carinhosamente feito à mão!

Affectionately handcrafted

SOCIAL f 

@BOULANGERIECARIOCARIOMAR

WWW.BOULANGERIECARIOCA.COM

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —



*100% natural fermentation.

Le Café

Cafeteria / Coffee Shop

- LEITE** QUENTE OU FRIO 130mL **8,00**
Hot or Cold
Milk
- CHÁ QUENTE** / *Hot Tea* 240mL **10,90**
- ESPRESSO**
PEQUENO **9,50** 80mL DUPLO **13,90** 160mL
Small Double
- CAFÉ COM LEITE** / *Coffee & Milk*
PEQUENO **10,90** 80mL DUPLO **13,90** 160mL
Small Double
- MACCHIATO**
PEQUENO **10,90** 80mL DUPLO **13,90** 160mL
Small Double
- MÉTODO HARIO V60** 180mL **13,90**
Hario V60 Method
- PRENSA FRANCESA** 180mL **15,90**
French Press
- CHOCOLATE** QUENTE • FRIO
Hot • Cold
TRADICIONAL **15,90** 180mL PREMIUM CREMOSO **20,90** 180mL
Traditional Creamy Premium
- CAPPUCCINO**
TRADICIONAL **15,90** 180mL BOULANGERIE **18,90** 180mL
Traditional
- AFFOGATO** 80mL **19,90**
Café espresso com bola de gelato de creme.
Espresso with a scoop of cream gelato.
- CAFÉ GOURMAND** 01 brigadeiro **19,90** 03 brigadeiros **24,90**
Gourmand Coffee
Espresso pequeno (80mL), brigadeiro e shot de água com gás.
Small espresso, brigadeiro and a shot of sparkling water.
- FRAPPUCCINO** COM GELATO **33,90** 250mL
With Gelato
- Adicione Chantilly (30g)** **+ R\$ 6,00**
Add whipped cream (30g)

Petit-Déjeuner

Café da Manhã / Breakfast

- CAFÉ CASUAL** / *Casual Breakfast* **40,90** Adicione Ovos Mexidos + R\$ 8,90
Add Scrambled Eggs
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* **79,90**
Cesta com 5 mini pães artesanais variados, fatia de bolo, porção de pão de queijo, croissant, geléia, manteiga, suco natural e uma bebida quente pequena.
Basket with five assorted mini artisanal breads and rolls, slice of cake, brazilian cheese bread portion, croissant, jam, butter, natural juice and a small hot beverage.
- CAFÉ CARIOCA** / *Carioca Breakfast* **61,90**
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* **119,90**
Um croissant de presunto e queijo, 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.
One cheese & ham croissant, 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.** **+ R\$ 3,50**
Swap your small hot beverage for a large hot beverage in the Boulangerie Breakfast or Casual Breakfast.

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* **62,90**
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** / *Boulangerie Afternoon Tea* **71,90**
Um croissant, torradas da casa, geleia ou mel, manteiga, waffle, fatia de bolo e duas bebidas quentes grandes.
One croissant, toasts (house's style), jam or honey, butter, waffle, slice of cake and two hot beverages.
- CHÁ MASTER** / *Master Tea* **99,90**
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.

Adicionais / Additional

Cream Cheese (30g) R\$ 3 • Manteiga / Butter (30g) R\$ 4
Mel / Honey (30g) R\$ 5 • Geléia / Jam (30g) R\$ 4 • Nutella (50g) R\$ 6
Queijo Coalho / Coalho Cheese (100g) R\$ 7 • Presunto / Ham (60g) R\$ 6
Queijo Mussarela / Mozzarella Cheese (60g) R\$ 6
Trio de Pastas / Pâté Trio (90g) R\$ 12 • Ovos Mexidos / Scrambled Eggs R\$ 8,50

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

BAGUETE NA CHAPA — 9.90
Baguette Toast

PÃO DE QUEIJO / Brazilian Cheese Bread
TRADICIONAL Traditional 9.90 **MINI PÃO DE QUEIJO** Mini Cheese Bread 13.90 (6 UNIT.)

PÃO DE TAPIOCA / Tapioca Bread
PARMESÃO Parmesan 10.90 **FRANGO C/ REQUEIJÃO** Chicken & Cream Cheese 11.90

CROISSANT
TRADICIONAL Traditional 15.90 **PRESUNTO E QUEIJO** Ham & Cheese 24.90 **SALAME E CREAM CHEESE** 24.90

CROISSANT DOCE
CHOCOLATE 21.90

COXINHA DE FRANGO / Chicken Coxinha
TRADICIONAL Traditional 11.90 **FRANGO C/ CATUPIRY** Chicken w/ Cream Cheese 12.90

WAFFLE MANTEIGA • CALDA DE CHOCOLATE • MEL Butter • Chocolate Syrup • Honey 13.90

OVOS MEXIDOS E TORRADAS / Scrambled Eggs & Toast
TRADICIONAL Traditional 15.90 2 ovos **PRESUNTO E QUEIJO** Ham & Cheese 17.90 2 ovos, 15g de queijo e 15g de presunto

TORTAS SALGADAS FRANGO • PALMITO Chicken • Palm Heart 18.90
Savory Pies

OMELETE / Omelette
TOMATE & QUEIJO Tomato & Cheese 15.90 2 ovos



Croque Monsieur

Croques

MONSIEUR CLASSIC 160g — — 38.90
Queijo gruyère, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.
Gruyère cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.

MONSIEUR BRIE 160g — — 42.90
Queijo brie, queijo mozzarella, molho bechamel e presunto.
Brie cheese, mozzarella cheese, bechamel sauce and ham.



Tartines

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

CAPRESE 90g — — 37.90
Tomate seco, mozzarella de búfala e manjeriço no pão de azeitonas tostado.
Dried tomato, buffalo mozzarella and basil. Served on a toasted olive bread.

BRIE 90g — — 42.90
Queijo brie e geleia de damasco no pão de passas com nozes tostado.
Brie and damascus jam. Served on a toast with raisins and nuts.

SALMÃO / Salmon 105g — — 49.90
Salmão defumado, pasta de cream cheese e pepino em conserva.
Servido no pão de azeitonas tostado.
Smoked salmon, cream cheese and pickled cucumber on a toasted olive bread.

Sandwich Chaud

Sanduíches Quentes / Hot Sandwiches

CLÁSSICO / Classic 90g — — 19.90
Presunto e queijo mozzarella.
Ham and mozzarella.

PARIS 170g — — 24.90
Presunto, queijo mozzarella, tomate cereja, manjeriço, orégano e azeite.
Ham, mozzarella cheese, cherry tomato, basil, oregano and olive oil.

LYON 190g — — 27.90
Salame, queijo mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.
Salami, mozzarella cheese, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

Sandwich Chaud

Sanduíches Frios / Cold Sandwiches

MULHOUSE / Classic 160g — — 37.90
Presunto cru, mozzarella, tomate seco, rúcula, azeite e pimenta do reino.
Raw ham, mozzarella, dried tomato, arugula, olive oil and black pepper.

COLMAR 150g — — 32.90
Salame, presunto cozido, mozzarella, alface, azeite e pimenta do reino.
Salami, cooked ham, mozzarella, lettuce, olive oil and black pepper.

Escolha um pão feito à mão / Pick a handmade bread

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

Acrescente uma SIDE SALAD

Add a Small Salad

+ R\$ 10,90



Sanduíche Lyon

ALERGÊNICOS:  OVOS  SOJA  LEITE E LACTOSE
 GLÚTEN E DERIVADOS DE CEREAIS  CASTANHAS E NOZES

Entrées

IDEAIS PARA COMPARTILHAR
Perfect for Sharing

ENTRADAS / Starters

CESTA DE PÃES COM TRIO DE PASTAS      29^{.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.

TÁBUA DE FRIOS E PASTAS      64^{.90}
Platter with Cured Meat, Cheese and Pâté

Blanquet de peru (50g), salame (50g), presunto (60g), mozzarella (60g), queijo gruyère (40g) e queijo brie (40g). Trio de pastas de azeitona (70g), gorgonzola (70g) e tomate seco (70g).

Turkey blanquet, salami, ham, mozzarella, gruyère cheese and brie cheese.
Pâté trio of olive, gorgonzola and dried tomato.



Quiches

Quiches

ADICIONE SALADA + R\$ 10
Add a Side Salad

LORRAINE    18^{.90}

ALHO-PORÓ    18^{.90}
Leek


QUEIJO    18^{.90}
Cheese



Salada de Salmão

Salades

Saladas / Salads

SALADA CAESAR / Caesar Salad      39^{.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      39^{.90}

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

SALADA BOULANGERIE / Boulangerie Salad  39^{.90}

Alface, rúcula, hortelã, frango (100g), abacaxi e parmesão.
Escolha sua opção de molho: Caesar, Pesto ou Mostarda com Mel.

Lettuce, arugula, mint, chicken, pineapple and parmesan.
Goes with your choice of dressing: Caesar, Pesto or Honey & Mustard.

Pizzas

Médias: 300g | Grandes: 600g

SENSACIONALE   MÉDIA 40^{.90} | GRANDE 72^{.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 40^{.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.



O pagamento da taxa de serviço é opcional. Valor da embalagem para viagem: +R\$ 2,50
Service fee is optional. To-Go bag value: R\$ 2,50

Pâtisserie et Délicatesse

- MACARON CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavors — 11,50 (UNIT.)
- FINANCIER — — 26,90 POTE Jar 85g
- DOCINHOS FINOS FEITOS À MÃO — 10,90
Assorted Handmade Candies

Gâteaux, Desserts et Tartes

Bolos, sobremesas e tortas
Cakes, desserts and pies

- PETIT GÂTEAU QUOROs de CEREBIUM 120g 26,90 SERVIDO COM GELATO DE BAUNILHA DE MADAGASCAR
Served with Madagascar Vanilla Gelato
- BROWNIE DO CHEF 75g 24,90 SERVIDO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
Served with Red Fruits Syrup
- BROWNIE QUOROs de CEREBIUM 100g 34,90 SERVIDO COM GELATO
Served with Gelato
- BOLO CASEIRO BOULANGERIE / *Homemade Boulangerie Cake*
 - FATIA Slice 11,90 60g
 - INTEIRO Whole 79,90 CHOCOLATE • LARANJA • MAÇÃ
Chocolate • Orange • Apple
- TORTAS VARIADAS / *Assorted Pies*
 - FATIA Slice 26,90 80g
 - INTEIRO Whole 220,00 CONSULTE SABORES DISPONÍVEIS
Check available flavors

Boissons

Bebidas / *Beverages*

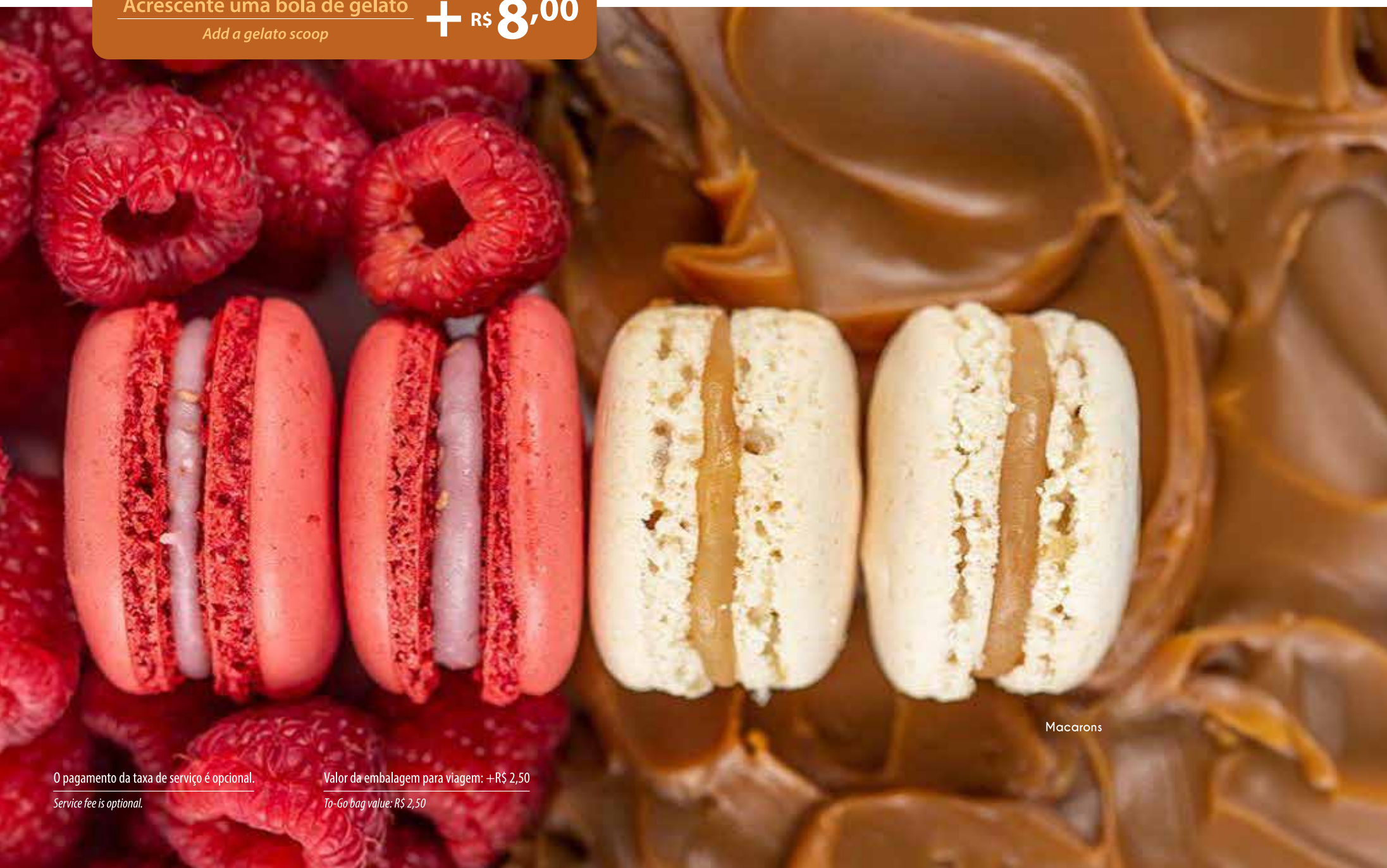
- ÁGUA / *Water* SEM GÁS • COM GÁS
Mineral • Sparkling — 7,90
- REFRIGERANTE / *Soft Drink* — 9,90 LATA Can 350mL
- DEL VALLE SUCO (CONSULTE SABORES)
Juice (check available flavors) — 9,90 LATA Can 290mL
- ÁGUA TÔNICA / *Tonic water* — 11,90
- CHÁ GELADO / *Ice Tea* 350mL — 14,90
- SODA ITALIANA 350mL — 13,90
Italian Soda
- SUCO NATURAL 350mL — 15,90 (Produto Sazonal / Seasonal Product)
All-Natural Juice
- ÁGUA DE COCO — 13,90 (Produto Sazonal / Seasonal Product)
Coconut Water

Bar

- LONG NECK STELLA ARTOIS — 14,90
- MIMOSA SUCO DE LARANJA E ESPUMANTE
Orange juice and sparkling wine — 33,90
- VINHOS CONSULTE NOSSAS OPÇÕES E PREÇOS DISPONÍVEIS COM UM DE NOSSOS ATENDENTES
Check available options and prices with one of our waiters
Wines

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.
SALE OF ALCOHOLIC BEVERAGES TO PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE IS PROHIBITED.

Acrescente uma bola de gelato + R\$ 8,00
Add a gelato scoop



Macarons



BOULANGERIE
CARIÓCA
— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!

Menu du Chef

Menu do Chef / Chef's Menu

by Wagner Ribeiro

ESTROGONOFE DE FRANGO — — 34.⁹⁰

Chicken Stroganoff

Frango (120g) cremoso acompanhado de arroz branco e batata palha.

Creamy chicken with a side of white rice and shoestring potatoes.

FETTUCCHINE PARISIENSE — — 34.⁹⁰

Parisian Fettuccine

Macarrão, molho branco, presunto picado, ervilha e frango desfiado (100g).

Pasta, bechamel sauce, minced ham, peas and shredded chicken.

PICADINHO DE FILÉ MIGNON — — 39.⁹⁰

Filet Mignon Stew

Ensopado de carne picada (150g) com de arroz branco e batata palha.

Beef stew with a side of white rice and shoestring potatoes.

CORTE ESPECIAL DO CHEF — — 42.⁹⁰

Chef's Special Cut

Bombom de alcatra (90g) ao molho gorgonzola com purê de batata e bacon.

Beef rump with gorgonzola sauce with mashed potatoes and bacon.

SALMÃO DO CHEF — — 59.⁹⁰

Chef's Salmon

Fettuccine na manteiga ou alho e óleo com salmão grelhado (170g) regado ao nosso exclusivo molho de maracujá.

Fettuccine in the butter or garlic & oil with grilled salmon with passion fruit sauce.

PEIXE DO CHEF CONSULTE OPÇÃO DO DIA — — 59.⁹⁰

Chef's Fish

Peixe grelhado (170g) acompanhado de arroz branco com brócolis.

Grilled fish with a side of white rice & broccoli.

Adicionais **+ R\$ 8,90** Consulte opções disponíveis
Additional **+ R\$ 8,90** Check available options



WAGNER RIBEIRO É O CHEF EXECUTIVO DO GRUPO ANTARIS FRANCHISING
Wagner Ribeiro is the Head Chef of Antaris Franchising

Tapioca 230g

FRANGO COM REQUEIJÃO 70g — — 19.⁹⁰

Chicken with brazilian cream cheese

PRESUNTO E QUEIJO / Ham & Cheese — — 18.⁹⁰

NAPOLITANA / Napolitan — — 19.⁹⁰

QUEIJO COALHO COM GOIABADA — — 19.⁹⁰

Curd cheese and guava paste

Galette Tradicional

Traditional Galette — — 44.⁹⁰

Acompanha salada mix de folhas com tomate cereja, e coberta com molho de azeite e limão.
Goes with a mixed salad with cherry tomato, and topped with olive oil & lemon dressing.

1 Escolha seu queijo
Choose your cheese

MUSSARELA
Mozzarella

COALHO
Curd

EMMENTHAL

2 Escolha o recheio
Choose your filling

PRESUNTO DE PARMA
Prosciutto

TOMATE CONCASSE
Concasse Tomato

ABOBRINHA, BERIJELA E COGUMELOS SALTEADOS
Zucchini, eggplant and salted mushrooms

Galette Especial

Special Galette

FILET MIGNON — — 44.⁹⁰

Tiras de filet mignon (80g), cebolas confit e molho de gorgonzola.

Filet mignon stripes, onion confit and gorgonzola sauce.

QUEIJO & OVO / Cheese & Egg — — 44.⁹⁰

Queijo brie, presunto de parma, ovo (30g) e flor-de-sal.

Brie cheese, prosciutto, egg and salt flower.

DOCE DE LEITE / Dulce de Leche — — 39.⁹⁰

Doce de leite com banana flambada e gelato de creme.

Dulce de leche with banana flambé and cream gelato



Galette Especial
Queijo & Ovo

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

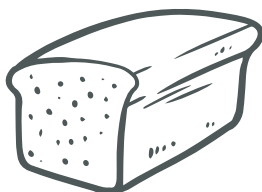
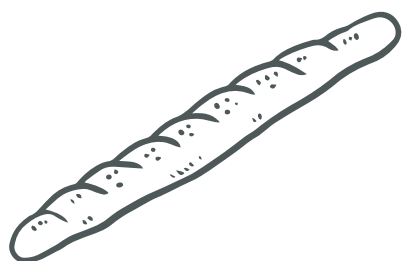


Pães Individuais

Single Breads



 	BAGUETE CROCANTE ————— 30g 6,00 ————— 80g 12,00	  	PÃO INTEGRAL MULTIGRÃOS ————— 30g 6,00
	<i>Crunchy Baguette</i>		<i>Whole Multigrain Bread</i>
 	BROA DE MILHO COM ERVA DOCE ————— 30g 6,00	  	PÃO DE HAMBÚRGUER AUSTRALIANO ————— 30g 6,00
	<i>Corn Bread with Fennel</i>		<i>Aussie Bun</i>
 	PÃO INTEGRAL ————— 30g 6,00	  	BAGUETE CROCANTE COM PROVOLONE ————— 30g 6,00
	<i>Whole Grain Bread</i>		<i>Crunchy Provolone Baguette</i>
 	BAGUETE INTEGRAL ————— 80g 14,00	  	PÃO DE PASSAS COM NOZES ————— 45g 6,20
	<i>Whole Grain Baguette</i>		<i>Raisins & Nuts Bread</i>
 	PÃO PORTUGUÊS ————— 80g 14,00	  	PÃO DE AZEITONAS VERDES E PRETAS ————— 45g 6,20
	<i>Portuguese Bread</i>		<i>Green and Black Olives Bread</i>
 	CIABATTA ————— 100g 14,00	  	PÃO SEMI-ITALIANO ————— 80g 12,00
			<i>Half-Italian Bread</i>
		  	PÃO CROCANTE ————— 80g 14,00
			<i>Crunchy Bread</i>
		  	PÃO INTEGRAL MULTICEREAIS ————— 550g 55,00
			<i>Whole Multicereal Bread</i>



*100% natural fermentation.

BOULANGERIE

CARIOCA

— depuis 2015 —

Carinhosamente feito à mão!

Nossa Boulangerie

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.

Our Boulangerie

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.

Seja um Franqueado

Be a Franchisee

franquiaboulangiercarioca@antarisfranchising.com.br

SOCIAL f @
@BOULANGERIECARIOCA

WWW.BOULANGERIECARIOCA.COM

