

Entradas

Carpaccio de filete de res, <i>champiñon paris, rúcula, pistachos y láminas de queso maduro</i>	\$ 5.850
Ostras gratinadas <i>con juliana de vegetales y vinagre de Jerez</i>	\$ 7.650
Timbal de ostiones al pil pil <i>papa camote y ensaladita de berros</i>	\$ 7.200
Sopa de cebolla servida en pan de campo	\$ 4.600
Crema de champiñón ostra, galleta de parmesano	\$ 4.950
Mil hojas de salmon ahumado <i>y crepe integral de alcaparras</i>	\$ 5.650
Aumonière de camarones, ostiones y champiñones paris	\$ 5.900
Terrina de campo y Mousse de hígado de ave al Oporto <i>chutney de manzana y cebolla</i>	\$ 4.900

Platos

Medula de Res: *Mejor Plato 2010, Revista Wain*

Carrillera de Res: *Mejor Plato 2011, Revista Wiken El Mercurio*

Camarones ecuatorianos a su gusto <i>y pastelera de polenta</i>	\$ 8.900
Confit de pato, <i>papas y manzanas asadas</i>	\$ 9.900
Trilogía de ave en persillade, <i>tomate con farce de vegetales y champiñon gratinado con Roquefort</i>	\$ 6.900
Entrecot corte francés, <i>gratin de papas y mantequilla derretida</i>	\$ 8.900
Tournedos de filetes de res a la pimienta, <i>ratatouille</i>	\$ 9.800
Tártaro de res a su gusto, <i>papas fritas caseras y aderezo a su gusto</i>	\$ 7.600
Filete de salmon premium, <i>pésto de rúcula y alcaparras, arroz salvaje con cetas</i>	\$ 8.800
Atún fresco salteado con aceitunas negras, <i>lasaña de berenjenas</i>	\$ 9.950
Medula de res con su carne guisada <i>y gajos de papas fritas en su piel</i>	\$ 7.200
Carrillera de res marinada y guisada al vino tinto <i>con papas al vapor y zanahorias glaseadas</i>	\$ 7.200

Postres

Pastel Individual, <i>fabricación artesanal</i>	\$ 1.950						
Nuestra famosa tarte tatin	\$ 4.950						
Tiramisu con helado de Mascarpone y café	\$ 4.600						
Copa de helado artesanal, <i>puré de castañas, fruta fresca y espumante extra brut</i>	\$ 3.900						
Panqueque de manjar y nueces, <i>helado artesanal</i>	\$ 3.950						
Profiteroles de chocolate	\$ 3.950						
Crème Brûlée	\$ 3.600						
Fondant de chocolate	\$ 4.100						
Mousse de chocolate	\$ 3.600						
Crêpe Suzette	\$ 4.400						
Copa de helado artesanal	<table style="display: inline-table; border: none; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="padding: 0 10px;"><i>Simple</i></td> <td style="padding: 0 10px;"><i>Doble</i></td> <td style="padding: 0 10px;"><i>Triple</i></td> </tr> <tr> <td style="padding: 0 10px;">\$ 1.950</td> <td style="padding: 0 10px;">\$ 2.750</td> <td style="padding: 0 10px;">\$ 3.400</td> </tr> </table>	<i>Simple</i>	<i>Doble</i>	<i>Triple</i>	\$ 1.950	\$ 2.750	\$ 3.400
<i>Simple</i>	<i>Doble</i>	<i>Triple</i>					
\$ 1.950	\$ 2.750	\$ 3.400					
Copa de helado Berry	\$ 2.850						
Copa de helado Orange	\$ 3.400						
Copa de helado Martinique	\$ 3.500						
Copa de helado Mont Blanc	\$ 2.950						

❧ Sándwiches gourmet ❧

Wagyu <i>Hamburguesa de Wagyu en mini chiabatta</i>	\$ 4.950
Rústico <i>Queso maduro de ortiga, guacamole, pande pasas</i>	\$ 5.650
Ciabatta <i>Churrasco de solomillo de cerdo, pepinillo dill, tomate, lechuga, mantequilla de mostaza Dijon y romero en pan ciabatta.</i>	\$ 5.750
Baguette <i>Queso de cabra, tomate, aceituna Azapa, oregano y aceite de oliva en baguette.</i>	\$ 6.200
Croissant <i>Finas lonjas de lomo Kassler, abanico de palta, tomate grillado al orégano en nuestro auténtico croissant, servido tibio.</i>	\$ 5.200
Nogal <i>Lonjas de pavo asado a las finas hierbas, palta, tomate, lechuga y mayonesa en nuestro pan de nueces.</i>	\$ 4.650
Batard <i>Salmón ahumado, espárrago, mantequilla de alcaparra, lechuga y mousse de palta sobre rebanadas de pan tostado.</i>	\$ 6.200
Miche Vabret <i>Jamón Serrano, "Tapenade" y tomate grillé en nuestro pan más campesino.</i>	\$ 6.250
Churrasco de Filete <i>Tomate, palta y mayonesa en pan baguette.</i>	\$ 6.800
Molde Caliente <i>Ave/Queso o Jamon/Queso</i>	\$ 3.900

❧ Ensaladas ❧

Mediterránea <i>Bastones de pescado grillado, baby choclo, palta, fondo de alcachofa, mix de lechugas, berros, tomate, dressing de mayonesa al tomillo y cebollín frito.</i>	\$ 6.550
Quinoa <i>Timbal de Quínoa, palta, camarones ecuatorianos, quenelles de caviar de berenjena con su tostada crocante y emulsión de ciboulette.</i>	\$ 5.950
Cesar Imperial <i>Trozos de ave, queso parmesano, tocino, crutones, aceitunas negras, lechuga y su dressing de mayonesa, anchoas y alcaparras.</i>	\$ 5.850
Provencale <i>Trozos de queso de cabra marinados en aceite de oliva y especias, tomate seco y fresco, lechuga, orégano, pimienta fresca, pimentón rojo, aliñada con una vinagreta de aceituna negra.</i>	\$ 5.950
Pondichery <i>Jamón ahumado, palta, manzana, nueces, lechuga con su aliño de yoghurt, curry y pasas corinto.</i>	\$ 5.950
Pêcheur <i>Camarón, salmón, limón confitado, espinaca pochada, lechuga, champiñón París con su aliño al limón.</i>	\$ 6.200
Oriental <i>Medallones de pavo ahumado casero, champiñones marinados en aceite de oliva y finas hierbas, mix de lechugas, brotes de alfalfa, sésamo tostado, aros de cebolla morada, aliñada con pebre en salsa soya.</i>	\$ 6.500

❧ Menú almuerzo del día ❧

Menú del día <i>Sopa o ensalada, plato principal, postre y café</i>	\$ 7.750
--	----------

Picoteo

Tablas (para 2 ó 3 personas)

Tierra & Mar <i>Tártaro de salmón, champiñones a la Provenzal, empanadas de ostión al ajillo, ave al curry y champiñón, brochetas de lomo vetado, ave, solomillo y tostadas de jamón Ibérico.</i>	\$ 11.900
Charcutière <i>Selección de fiambres, salame y patés franceses con pan de cerveza y pan de tocino</i>	\$ 7.850
Fromagère <i>Selección de quesos con pan de nueces y pan de pasas</i>	\$ 7.750
Mixta <i>Mix de charcutière con fromagère</i>	\$ 8.200
Maritime <i>Tabla de mariscos y pescados salteados al ajillo con finas tostadas de pan</i>	\$ 8.300

Festival

Festival de Empanaditas

Exquisitas empanaditas caseras acompañadas de un singular pebre al jengibre, ostiones al ajillo/queso y camarón ecuatoriano/ave al curry y champiñón.

4 unidades	\$ 3.800
8 unidades	\$ 7.300
12 unidades	\$ 9.950

Festival de Brochetas

\$ 11.900

Jugosas brochetas de carne de res, solomillo, ave, mariscos, acompañadas de una salsa casera.

Clásicos Le Fournil

De vuelta con nuestra famosa Tartine campestre gratinada	\$ 5.500
Cebiche de reineta y camarones ecuatorianos (<i>para 2 personas</i>)	\$ 7.950
Camarones ecuatorianos apanados en pan rallado y coco	\$ 8.300
Brochetas de camarón ecuatoriano con pebre casero	\$ 8.300
Bastones de ave marinados en salsa de soya y almendras	\$ 4.450
Carpaccio de salmón y ostiones	\$ 4.850
Tostadas de baguette frotadas con ajo, jamón iberico y "concassé" de tomate	\$ 4.400

Especialidades calientes

Croque - Monsieur o Madame	\$ 3.900
Croque - Monsieur Mediterráneo	\$ 4.450
Croissant au Jambon	\$ 3.800
Quiche Caprese <i>Tomate, Mozarella y Albahaca</i>	\$ 4.100
Quiche Lorraine	\$ 4.100
Quiche Fromage Épinard	\$ 3.950
Omelette a gusto	\$ 5.150

Viennoseries

Croissant au beurre	\$ 1.250
Pain aux raisins	\$ 1.250
Chausson aux Pommes	\$ 1.150
Pain au Chocolat	\$ 1.250
Sacristin	\$ 1.450
Ocho	\$ 1.150

Gourmandises

Les 2 Madeleines	\$ 950
Les 2 Congolais	\$ 950
Tuile	\$ 700
Cake Frambuesa	\$ 600
Muffin banana nuez	\$ 990
Muffin chip de chocolate	\$ 990
Muffin arandanos	\$ 990

A la hora del desayuno y té

Desayuno Le Fournil	\$ 5.200
Desayuno light	\$ 4.650
Petit desayuno	\$ 3.600
Pain grillé	\$ 1.850
Tostadas con huevos	\$ 2.950
Quenelles de palta, queso fresco y tostadas	\$ 3.400
Ensalada de frutas frescas naturales	\$ 3.100
Brunch fin de semana	\$ 8.950

Café, té & chocolate

Expresso Segafredo simple	\$ 1.250
Expresso Segafredo doble	\$ 1.850
Cortado Segafredo simple	\$ 1.400
Cortado Segafredo doble	\$ 1.950
Capuccino Segafredo	\$ 2.100
Nescafe simple	\$ 950
Nescafe doble	\$ 1.200
Nescafe descafeinado simple	\$ 950
Nescafe descafeinado doble	\$ 1.200
Chocolate Caliente	\$ 2.000
Variedad de té e infusiones importadas	\$ 1.400
Café helado	\$ 3.400
Chocolate helado	\$ 3.600

Bebedas, aguas y jugos

Bebidas	\$ 1.450
Agua mineral	\$ 1.350
Agua mineral Perrier	\$ 1.950
Jugo natural simple	\$ 1.750
Jugo natural doble	\$ 2.550

Cervezas

Cerveza Shop Austral 350cc	\$ 2.100
Cerveza Shop Austral 550cc	\$ 2.550
Cristal	\$ 2.100
Escudo	\$ 2.100
Cristal Cero	\$ 2.100
Heineken	\$ 2.200
Royal Guard	\$ 2.200
Corona	\$ 2.550
Austral Lager	\$ 2.350
Austral Patagona	\$ 2.350
Austral Calafate	\$ 2.350
Austral Yagan	\$ 2.350
Kuntsmann Torobayo	\$ 2.550
Kuntsmann Bock	\$ 2.550
Kuntsmann Miel	\$ 2.850
Kuntsmann Pale Ale	\$ 2.550
Kuntsmann Lager	\$ 2.550
Kross (Golden Ale ambar 5°, pilsener lager 4,9°)	\$ 2.650
Kross (Golden Ale ambar 5°, pilsener lager 4,9°)	\$ 2.650

Tragos largos

Campari	\$ 3.450
Pisco Mistral 35°	\$ 3.100
Pisco Mistral 40°	\$ 3.650
Pisco Horcón Quemado 40°	\$ 4.100
Pisco Fuegos 40° Reserva	\$ 4.100
Pisco Alto del Carmen 35°	\$ 3.100
Pisco Alto del Carmen 40°	\$ 3.650
Gin Tanqueray	\$ 3.650
Gin Beefeater	\$ 3.650
Gin Larios	\$ 3.150
Vodka Stolichnaya	\$ 3.100
Vodka Absolut	\$ 3.750
Vodka Absolut con sabor	\$ 4.000
Vodka Russian Standard Original, <i>Rusia</i>	\$ 3.750
Ron Flor de Caña, 5 años etiqueta negra	\$ 3.650
Ron Havana Club Añejo Especial	\$ 3.650
Ron Havana Club Añejo, 7 años	\$ 5.100
Whisky Ballantines, 6 años	\$ 3.950
Whisky Johnnie Walker, 6 años	\$ 3.950
Whisky Chivas Regal, 12 años	\$ 5.100
Whisky Ballantine, 12 años	\$ 5.100
Whisky Johnnie Walker, 12 años	\$ 5.100
Whisky de Malta Admore 46°, <i>Escocia</i>	\$ 6.750
Whisky Cutty Sark, <i>Escocia</i>	\$ 3.800
Bourbon Knob Creek, <i>Kentucky</i>	\$ 5.100

Coctails

Pisco Sour	\$ 2.300
Chardonnay Sour	\$ 2.750
Amaretto Sour	\$ 2.750
Havana Sour	\$ 2.750
Mango Sour	\$ 2.750
Frambuesa Sour	\$ 2.750
Jerez Sour	\$ 2.750
Whisky Sour	\$ 2.950
Pisco sour exotic (merken, palta o pimientos)	\$ 2.350
Bellini	\$ 2.700
Bloody Mary	\$ 3.450
Caipiriña	\$ 3.350
Caipiroska	\$ 3.100
Caipirisima	\$ 3.100
Clavo Oxidado	\$ 4.750
Cosmopolitan	\$ 3.950
Daiquiri	\$ 3.550
Irish Cofee	\$ 3.100
Kir	\$ 2.300
Kir Royal	\$ 3.100
Manhatan	\$ 4.750
Martini Dry	\$ 3.950
Martini Very Dry	\$ 3.950
Mint Julep	\$ 3.650
Mojito	\$ 3.650
Piña Colada	\$ 3.550
Ruso Negro	\$ 3.350
Ruso Blanco	\$ 3.450
Strawberry	\$ 3.750
Tequila Margarita	\$ 3.100
Tom Collins	\$ 3.350

Licores

Calvados, <i>Francia</i>	\$ 5.100
Cognac Torres 10	\$ 8.100
Cognac Martell V.S	\$ 8.850
Cognac Martell V.S.O.P	\$ 12.900
Frangelico	\$ 4.100
Amaretto Disaronno	\$ 4.100
Baileys	\$ 4.100
Sambuca	\$ 4.100