



Carnes y Pescados a la Plancha

Filete de res	\$ 5.490
Lomo de res	\$ 4.990
Pechuga de ave	\$ 4.050
Solomillo de cerdo	\$ 4.190
Filete de Salmón	\$ 4.490
Filete de Reineta	\$ 4.190

Acompañamientos

Arroz con un laque Le Fournil	\$ 1.350
Vegetales salteados	\$ 2.090
Ensalada surtida de la estación	\$ 2.450
Papas fritas	\$ 1.790
Papas salteadas al ciboulette	\$ 2.290
Champiñones salteados a la oriental	\$ 1.990
A lo pobre (huevo frito y cebolla estofada)	\$ 950

PLATO NIÑOS Para simplificar la vida de los papás.

Pollo Grillé o lomo con papas fritas caseras o arroz.	\$ 4.050
Hamburguesa casera con arroz o papas fritas.	\$ 3.790

Almuerzo del Día

Sopa o Ensalada, Plato principal, Postre y Café Expresso.	\$ 7.890
---	----------

Picoteo

TABLA CHARCUTIÈRE: Selección de fiambres con pan de cerveza y pan de tocino.	\$ 7.550
---	----------

TABLA FROMAGÈRE: Selección de quesos con pan de nueces y pan de pasas.	\$ 6.950
---	----------

TABLA MIXTA: Mi- charcutière, Mi- fromagère	\$ 7.250
--	----------

Postres

Grandes clásicos dulces y caseros

Creme Brûlée de Vainilla	\$ 3.350
Mousse au Chocolat	\$ 3.050
Ensalada de Frutas Frescas	\$ 3.050
Café o Chocolate Helado	\$ 2.990
Copa de Helados Artesanales Le Fournil	\$ 3.090
Copa de Helados Niño	\$ 2.090
Parfait de Mango	\$ 3.050
Panqueque de Manjar con Nueces y Helado Artesanal	\$ 3.800

Ensalada de Frutas



Consulte por nuestro servicio de banquetería en nuestra página www.lefournil.cl o llámenos al 02 498 51 37 ó 02 498 51 23

Café, Té y Algo Más

	Simple	Doble
Espresso	\$ 1.050	\$ 1.550
Cortado	\$ 1.200	\$ 1.650
Capuccino (espuma de leche)	\$ 1.690	
Vienés (crema)	\$ 1.250	\$ 1.690
Café Premium Colombiano 100% arábico	\$ 1.390	\$ 1.790
Nescafé o Nescafé descafeinado	\$ 950	\$ 1.200
Chocolate caliente	\$ 1.690	
Selección de té Dilmah	\$ 1.090	
Café o té con leche	\$ 1.290	
Infusiones importadas	\$ 1.290	
Bebida	\$ 1.200	
Agua mineral	\$ 1.100	
Jugo natural	\$ 1.250	\$ 2.090
Bebida de té Arizona	\$ 2.350	

Cafés especiales segafredo:

Mezzo mezzo	\$ 1.250
Nocciola	\$ 1.890
Cioacomentha	\$ 1.890
Caramello blanco	\$ 1.890
Lampone	\$ 1.890
Di cocco	\$ 1.890
Mandorle	\$ 1.890

Cervezas

Shop Austral 350cc	\$ 2.250
Shop Austral 500cc	\$ 2.950
Cristal	\$ 1.750
Escudo	\$ 1.750
Austral, Heineken, Royal Guard	\$ 1.990
Kunstmann (Lager, Bock, Torobayo)	\$ 2.490

Vinos a La Copa

Montgras varietal	\$ 2.290
Montgras reserva a la copa	\$ 3.290
Champagne Valdivieso brut	\$ 2.450

Cocktail

Pisco Sour	\$ 2.090
Mango Sour	\$ 2.450
Amaretto Sour	\$ 3.090
Whisky Sour	\$ 3.090
Kir	\$ 2.290
Kir Royal	\$ 2.790

Tragos largos

Gin	\$ 3.950
Vodka	\$ 4.150
Pisco 35°	\$ 3.350
Campari	\$ 4.190
Whisky Ballantine's 6 años	\$ 4.450
Whisky J.W. Etiqueta Roja	\$ 4.450
Ron Havana Club	\$ 4.350
Whisky ballantine's 12 años	\$ 6.900
Whisky j.w. Etiqueta Negra	\$ 6.900

Licores

Menta	\$ 2.090
Manzanilla	\$ 2.090
Fernet	\$ 2.090
Amaretto Disaronno	\$ 4.900
Baileys	\$ 4.900



Sandwich's

Creados con el fin de destacar las cualidades de los diferentes panes, nuestros sandwich's están hechos en el momento con salsas caseras y acompañados de una pequeña ensalada.

CIABATTA: Churrasco de solomillo de cerdo, pepinillo dill, tomate, lechuga, mantequilla de mostaza dijón y romero en pan ciabatta.	\$ 3.950
BAGUETTE: Queso de cabra francés, tomate, aceituna azapa, orégano y aceite de oliva en baguette	\$ 5.900
NOGAL: Lonjas de pavo asado a las finas hierbas, palta, tomate, lechuga y mayonesa en nuestro pan de nueces.	\$ 4.650
INTEGRAL: Espárrago, queso fresco, lechuga, tomate, y aceite de oliva, en nuestro pan integral.	\$ 4.490
CAMPESTRE: Dúo de lonjas calientes de ave y res, palta, tomate fresco con especias y mayonesa en el primer pan del día.	\$ 4.490
KÄSSLER: Finas lonjas de lomo Kassler, abanico de palta, tomate grillado al orégano en nuestro auténtico Croissant, servido fibio.	\$ 4.650
FOUGASSE: Jamón Pierna, guacamole y pimentones asados en nuestro famoso pan de hoja con aceitunas verdes.	\$ 4.490
PASTRAMI: Pastrami, tomate, lechuga, pepinillo dill y mayonesa de finas hierbas con nuestro pan de cereza.	\$ 4.490
SERRANO: Jamón serrano, "tapenade" y tomate grillado en nuestro pan de fermentación natural libre de levadura.	\$ 5.950

Clásicos al estilo Le Fournil

Todos nuestros Clásicos son acompañados con papas Chip's

Cheese Burger: con hamburguesa casera y queso cheddar en pan frica.	\$ 4.590
Chacarero: Carne de res, tomate, poroto verde, ají y mayonesa en nuestro pan pita.	\$ 4.990
Churrasco solo	\$ 4.250
Churrasco de filete: tomate, palta y mayonesa en pan baguette.	\$ 5.190
Churrasco queso	\$ 4.950
Club Classic: ave, tocino, huevo duro, tomate, lechuga, salsa golf en pan de molde tostado.	\$ 5.490

Tradicionales en Pan Miga

Ave pimiento: Filete de ave, pimentón asado y mayonesa.	\$ 3.150
Ave palta: Finas lonjas de ave y palta fileteada.	\$ 3.150
Jamon palta: Jamon pierna y palta fileteada	\$ 2.990
Molde caliente: Jamón Queso o Ave Queso	\$ 3.450
Molde solo Jamón	\$ 2.590
Molde solo Queso	\$ 2.590
Molde solo ave	\$ 2.590



Ensaladas

Todas muy frescas, hechas en el momento, con sabores a campo y a mar

TRADICIONAL: Queso fresco o atún, huevo duro, poroto verde, aceitunas, tomate, lechuga y dressing de limoneta.	\$ 4.150
VEGETARIANA: Zanahoria, betarraga, tomate, pepino, espinaca, palta, palmito y lechuga, aliñada a su gusto.	\$ 4.590
PONDICHERY: Pavo ahumado, palta, manzana, nueces, lechuga con su aliño de yoghurt, curry y pasas corinto.	\$ 4.690
CESAR IMPERIAL: Trozos de ave, queso parmesano, tocino, crutones, aceitunas negras, lechuga y su dressing de mayonesa, anchoas y alcaparras.	\$ 4.590
PROVENZAL: 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.	\$ 4.690
QUINOA: Tímbal de quinoa, palta, camarones ecuatorianos, quenelles de caviar de berengena, con su tostada crocante y emulsión de ciboulette.	\$ 4.590
ORIENTAL: Medallones de pavo ahumado casero, champiñones marinados en aceite de oliva y finas hierbas, mix de lechugas, brotes de alfalfa, sésamo tostado, arroz de cebolla morada, tomate confitado natural, aliñada con pebre en salsa de soya.	\$ 5.950

Especialidades Gourmet

Aquellos típicos platos calientes al estilo Le Fournil.	
Croque - Monsieur: Pan de molde gratinado con salsa de queso y lonjas de jamón pierna.	\$ 3.450
Croque-Monsieur mediterráneo: sandwich caliente de queso mozzarella, rúcula, tomate, albahaca y aceite de oliva en pan de molde tostado	\$ 3.750
Croque- Madame: Croque- Monsieur con su huevo frito.	\$ 3.790
Croissant au Jambon: Croissant gratinado al horno con jamón pierna y salsa de queso emmental.	\$ 3.450
Quiche Lorraine: con tocino.	\$ 3.450
Quiche Fromage Épinards: con queso y espinaca.	\$ 3.450
Omelette a su Gusto: Escoga sus ingredientes.	\$ 4.990
Sopa de Cebolla en su pan.	\$ 3.800
Sopa o Crema Potage.	\$ 3.150
La Famosa "Fougasse": con su salsa tapenade	\$ 2.290
Fougasse sola (sin tapenade)	\$ 1.650



Sopa de Cebolla

Agregados

Atún	\$ 1.450	Jamón de Pavo	\$ 1.250	Queso Chanco	\$ 1.090
Chocolo	\$ 650	Lechuga	\$ 650	Queso de Cabra	\$ 1.890
Champiñón	\$ 750	Lonjas de Ave	\$ 1.050	Queso Fresco	\$ 1.450
Espárragos	\$ 1.090	Mantequilla	\$ 400	Roast Beef	\$ 1.450
Huevo	\$ 650	Palta	\$ 990	Tomate	\$ 750
Jamón Artesanal	\$ 1.450	Porotos Verdes	\$ 750	Tocino	\$ 1.250
Jamón Serrano	\$ 2.790	Palmito	\$ 1.450	Yogurt	\$ 990

Desayuno & Hora del Té

Una costumbre bien francesa que queremos compartir con nuestros clientes.

Desayuno Le Fournil: Café, té o chocolate, canasta surtida con vienniseries y panes, Mantequilla, mermelada y jugo de naranja natural.	\$ 4.600
Pain Grillé: Nuestro pan de molde tostado acompañado con mantequilla y mermelada.	\$ 1.250
Tostadas con huevo revuelto, bacon y champiñón	\$ 2.990
Paila de huevos, tres unidades.	\$ 1.900
Paila de huevos revueltos con jamón	\$ 2.290
Paila de huevos revueltos con queso	\$ 2.290
Paila de huevos revueltos con jamón y queso	\$ 2.350
Petit Desayuno: Café, té o chocolate, dos "tartines" en baguette con mantequilla.	\$ 2.590
Quenelles de palta, quesoillo fresco y tostadas	\$ 3.150
Desayuno Light: Café, té o chocolate, ensalada de frutas, yoghurt natural con muesli y miel, jugo de naranja natural.	\$ 4.190

MASAS DULCES Dulces en masa de hoja para desayuno o té

COISSANT AU BEURRE: El auténtico croissant hecho con mantequilla.	\$ 990
PAIN AUX RAISINS: Masa de hoja rellena con pasas y crema pastelera.	\$ 990
OCHO: Masa en forma de ocho rellena con crema de vainilla	\$ 880
PAIN AU CHOCOLAT: Masa de hoja rellena con chocolate francés.	\$ 1.090
SACRISTIN: Especialidad en masa de hoja y almendras	\$ 1.200

GOURMANDISES Estas irresistibles tentaciones a cualquier hora del día

Galleta de Vainilla y Pasas	\$ 550
Tulle: Galleta crocante con almendras en forma de teja	\$ 750
Cake Frambuesa: Quequito con frambuesas	\$ 650
Les 2 Madeleines: Quequitos de mantequilla	\$ 790
Les 2 Congolais: Cocadas	\$ 790
Muffin: Sabor Brownie o Banana Nuez	\$ 750

PASTELES Y TARTAS Un concepto de pastelería totalmente fresca y natural

Milhojas, Eclair de chocolate, Apfelstrudel, Pie de limón, Panqueque de frambuesa y chocolate, Tarta de lúcumia y nueces, Opera, Trilogía de chocolate, entre otros.

\$ 2.090

Pida a su garzón la bandeja y escoja su alternativa

