




LeFournil®



En 1997, dos franceses llegaron a Chile con un sueño: revolucionar la experiencia culinaria nacional a través de auténticas recetas de pan. Así nació Le Fournil, un espacio dedicado a ofrecer lo mejor de la panadería francesa. Con el tiempo, nuestra oferta gastronómica creció, incorporando no solo pan artesanal, sino también una variedad de delicias como café, bollería francesa, brunch y una selección de platos irresistibles. Cada uno de nuestros productos está elaborado con los ingredientes más frescos y de alta calidad, siguiendo recetas tradicionales que han perdurado a lo largo del tiempo, cautivando a todos quienes nos visitan.

Los invitamos a explorar y disfrutar de nuestra propuesta gastronómica, y a dejarse seducir por la magia de la cocina francesa en cada plato.

Pan Multigrano
(500 Grs.)

DÉLICIEUSES FOLIES
POUR LE BRUNCH

DELICIOSAS LOCURAS PARA EL BRUNCH

POCHÉ

Poché Clasic

Pan Batard acompañado con palta laminada y un huevo poché decorado con sésamo negro. 🌱 \$5.990

Jamón a la Plancha

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, jamón pierna a la plancha, lechuga, palta, huevo pochado. \$6.990

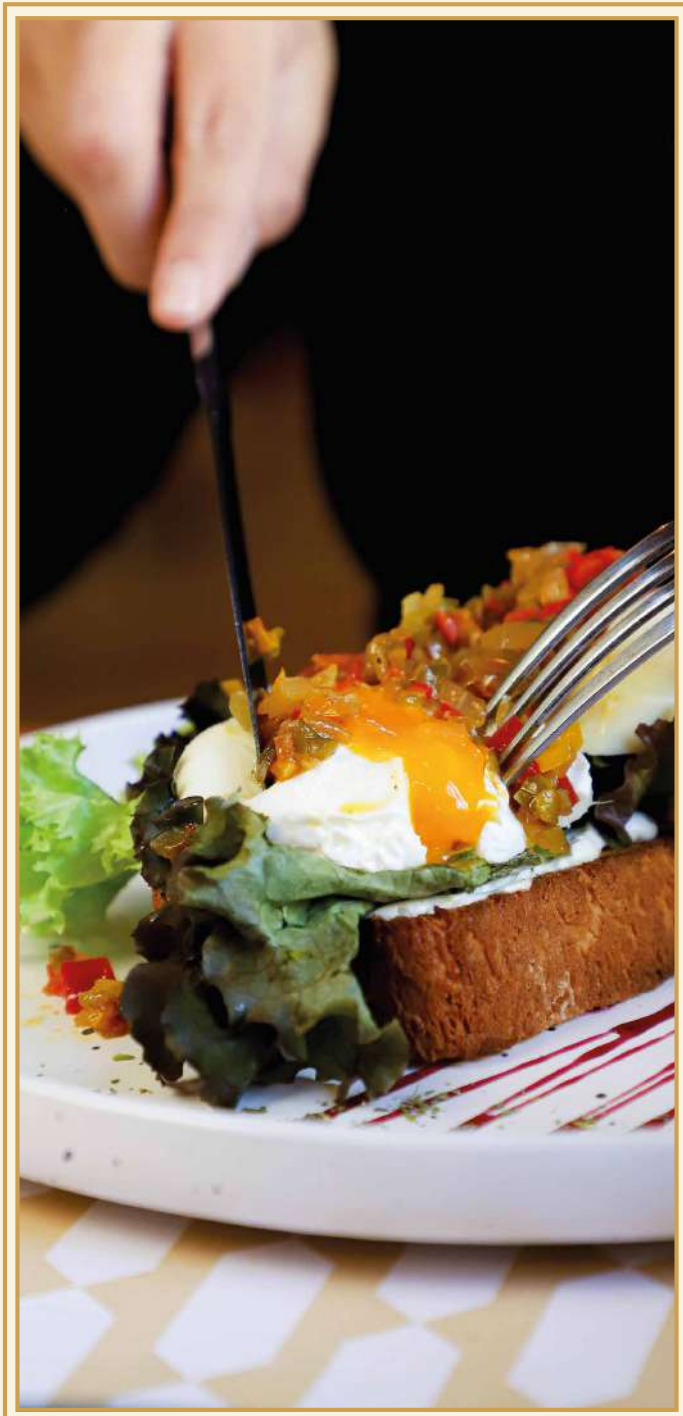
Salmón Ahumado

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, salmón ahumado, palta, huevo pochado. \$7.990

Vegetal

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, lechuga, palta, palmito, pimentón, huevo pochado. 🌱 \$6.990

**Agrega café por \$2.690*



* IMAGEN REFERENCIAL

Vegetal

POCHÉ



BRUNCH

Petit

Poché a elección, acompañado de una exquisita viennoiserie a elección, jugo de naranja, té o café.

\$13.990

Le Fournil

Poché a elección, acompañado de una exquisita viennoiserie a elección, trozo de torta o pastel, jugo de naranja, té o café. **\$19.490**

Para Compartir

(2 a 3 personas)

2 Poché a elección, canasta con pan baguette y viennoiserie. Bowl de yogurt con fruta y cereales, jarro de jugo de naranja, té o café.

\$27.990

Familiar

Huevos de campo acompañados de pan baguette, bowl de yogurt con granola, sándwich o croque a elección, porción de churros, frutas de la estación, jugo de naranja, té o café. **\$36.990**

Agrega Mimosa ilimitada por **\$6.990**

(Promoción válida hasta las 12:00)

**Disponibilidad para Le Fournil
Paseo El Mañío y La Foresta.*



Brunch Familiar



PETIT DÉJEUNER
DESAYUNOS

Petit

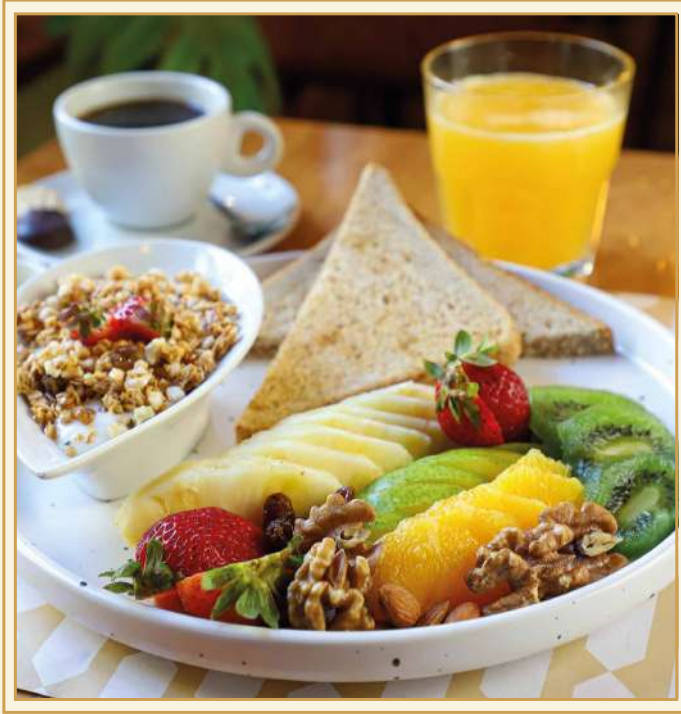
Tostadas de baguette con mantequilla, mermelada, té o café. 🌱 \$7.990

Petit Vitaminé

Bowl de yogurt con granola, ensalada de frutas, tostadas de pan integral acompañado de mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🌱 \$9.990

Le Fournil

Canasta de panes surtidos, viennoiseries y gourmandises, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🌱 \$10.990



Petit Vitaminé

* IMAGEN REFERENCIAL



Croque Madame

* IMAGEN REFERENCIAL

NUEVO

CROQUE

Croque Monsieur

Tradicional sandwich francés servido en pan rústico relleno de jamón y queso, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno. \$8.990

Croque Madame

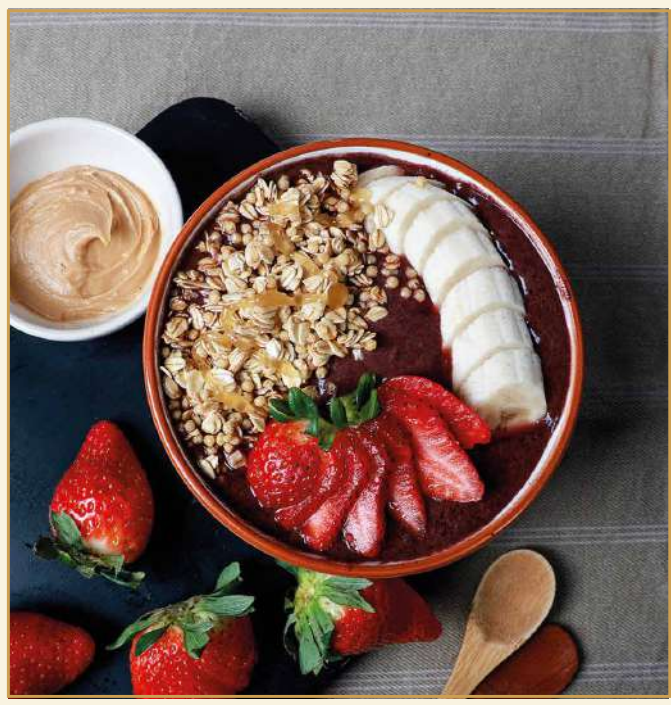
Tradicional sandwich francés servido en pan relleno de jamón y queso, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno con un huevo frito. \$9.890

Croque Le Fournil

Pan rústico relleno de jamón serrano, queso de cabra, tomates asados y huevo frito. \$10.990

PETIT DÉJEUNER

DESAYUNOS



Bowl Acai

* IMAGEN REFERENCIAL



Tostadas Francesas

* IMAGEN REFERENCIAL

Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette y mantequilla. 🌱 \$6.890

Pan Grillé

Nuestra clásica baguette con mantequilla y mermelada. 🌱 \$4.590


 NUEVO

Bowl Acai

Acai acompañado de granola, plátano, frutilla, miel y mantequilla de maní. 🌱 \$7.990

Tostadas Francesas

Rebanada gruesa de pan Brioche remojadas en una mezcla de leche, huevo y cocinada al sartén. Acompañadas con fruta, manzana caramelizada, syrup y canela en polvo. 🌱 \$8.590

Huevos De Campo

3 huevos de campo revueltos o fritos acompañados de tostadas de baguette con mantequilla.

Solos	c/Tocino	c/jamón o queso
\$6.390	\$7.990	\$7.190

Croissant Jamón y Queso

Croissant artesanal de masa hojaldre relleno con queso y jamón pierna. \$6.990

Omelette

Huevos de campo, jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. \$7.990



BOULANGERIE ET PATISSERIE

PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTERERÍA

Macaron: \$2.590

Croissant: \$2.690

Mini Pain au chocolat: \$2.390

Pastel de Limón: \$5.490

Muffin: \$3.490

Cheesecake: \$5.390

Rollo de Crema y Pasas: \$3.490

Rollo de Canela: \$3.490

Brownie o Blondie: \$3.490

Porción de Torta Individual: \$5.490

ESPECIALIDADES DE FRANCIA

Canelé

Pastelito delicadamente caramelizado y ligeramente húmedo en su interior. **\$2.590**

Sacristain

Masa de hojaldre rellena de crema pastelera y chips de chocolate. **\$3.490**

Paris Brest

Pastel de masa choux, relleno con crema de almendra. **\$4.790**

Financiers

Pastel elaborado con harina de almendra.
Consulta variedades: **\$2.490**

Pain au chocolat

Masa hojaldre rellena de chocolate: **\$3.490**

INCONTOURNABLE

SANDWICH

Sandwich Ave Palta

Pechuga de pollo con palta laminada y mayo casera en pan baguette. Consulta por variedades de pan, acompañado de papas fritas. **\$8.690**

Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyère, mantequilla en pan baguette, acompañado de papas fritas. **\$7.990**



Bagel de salmón

Salmón ahumado, queso crema, ciboulette, pimienta, pepinillos en rodajas, acompañado de papas fritas. **\$11.590**

Sandwich de Carne Mechada

Carne Mechada con queso azul, cebolla caramelizada y rúcula en pan Batard rústico. Acompañado de papas fritas. **\$10.990**



Sándwich Ouvert brioche

Camarones al pilpil, palta, lechuga, tomate grillado, mayo ciboulette, salsa tari en pan brioche, acompañado de papas fritas. **\$11.290**

Sandwich Lomo de Cerdo

Lomo de cerdo desmechado, pepinillos, repollo con un suave aderezo de mostaza antigua y dijon, en pan brioche, acompañado de papas fritas. **\$10.990**

HAMBURGUESAS



Hamburguesa Délice de Camembert

Palta, queso camembert, cebolla crispy, salsa barbecue, mayo ciboulette, en pan brioche con papas gajos. **\$11.990**

Hamburguesa Moulin Rouge

Hamburguesa en pan brioche, albahaca, tocino, huevos, rúcula, tomate, queso azul y queso emmental, acompañado de papas fritas. **\$11.990**



Hamburguesa Délice de Camembert

ENTRÉES ET A PARTAGER

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR

Tartar de Salmón

Salmón cortado en pequeños cubitos, con una mezcla de cebolla morada, cilantro y ciboulette decorado con una cremosa salsa de palta. **\$13.990**

Tartar de Res

Tradicional tartar de res con pepinillos, cebolla morada, acompañado de salsa de ají amarillo. **\$12.990**

NEUVO

Fondue de Queso

Fondue dentro de un exquisito pan campesino, acompañado de papas trufadas y rodeado de verduras salteadas. **\$13.990**

*Agregar 2 copas de vino por \$4.990

Bruschettas (6un)

Crujientes rebanadas de pan baguette gratinadas, 2 de camembert tomate, 2 de carne mechada, queso azul y cebolla al vino tinto, 2 de mozzarella, pesto y tomate. **\$13.790**

Camarones al Pil Pil

Camarones ecuatorianos, ajillo y cacho de cabra. **\$11.290**

Camembert Asado

Queso camembert horneado acompañado de chutney de tomates cherry, un equilibrio perfecto entre sabor y color. **\$11.490**

Provoleta con Chimichurri

Suave queso provoleta a la grilla con chimichurri acompañado con verduras asadas. **\$11.490**

Pizzas

Pizza delgada elaborada con masa madre de 28 cm de diámetro.

Pepperoni	Margarita	Jamón Rúcula	Blue	Mechada Palta
\$11.990	\$11.990	\$12.990	\$12.990	\$12.990

Agrega porción de papas fritas trufadas. **\$5.690**

* IMAGEN REFERENCIAL



Tartar de Res

* IMAGEN REFERENCIAL



Fondue de Queso

ENTRADAS Y PARA COMPARTIR



LÉGER ET SAIN

ENSALADAS

Ensalada Le Fournil

Mix verde, berros, tomate cherry, palta, fondo de alcachofa, aceitunas, almendras tostadas y croquetas de queso azul.

c/ Camaron
Apanado
\$13.990

c/ Pechuga
de Pollo
\$12.990

c/ Salmón
Ahumado
\$13.990

Ensalada Niçoise con Atún Sellado

Tradicional ensalada de la cocina francesa, mix de lechugas, filete de atún sellado a la plancha coronado con papas hilo, huevo cocido, tomate cherry, cebolla, aceitunas, porotos verdes y rabanitos.

\$14.390

Ensalada César

Mix 4 estaciones, berros, aceitunas, tocino, pechuga de pollo laminada, queso parmesano, crutones y dressing. \$12.390

Timbal de Quinoa

Mix de quinoa blanca, negra y roja, zucchini grillado, palta, tomate cherry, berros, pimentón, aceite de oliva, bolitas de queso mozzarella, sobre una cama de lechuga hidropónica.

c/ Camarones
apanados
\$11.990

c/ Filetitos
de Pollo
\$11.990

c/ Salmón
Ahumado
\$12.990

Quiche de la Semana

Quiche de tomate albahaca, Alcachofa o Lorraine, acompañado de mini ensalada. \$11.390

DÉLICES DU CHEF

PLATOS DE FONDO

Salmón Teriyaki c/ Arroz Sésamo Negro

Salmón a la plancha con salsa teriyaki acompañado de arroz basmati con sésamo negro, aceite de sésamo y ciboulette. **\$15.490**

Atún c/Risotto Pesto

Atún sellado a la plancha acompañado de Risotto de pesto genovés. **\$15.490**

Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas

Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinado durante 4 horas. Acompañado de papas rústicas salteadas. **\$14.490**

Lomo c/ Risotto al Pomodoro

Lomo a la plancha acompañado de risotto al pomodoro y un toque de pesto. **\$16.990**

Filete mignon con salsa de queso azul

Filete bañado en salsa de queso azul, acompañado de papas fritas trufadas. **\$17.990**

Confit De Canard

Confit de pato acompañado de papas salteadas al romero. **\$19.990**

Lasañas

Carne Mechada
\$12.490

Pollo Champiñón
\$12.490

MENU KIDS

Trocitos de pollo rebosados o faláfel, acompañados con papas fritas más jugo. **\$8.990**

Pasta de la semana con Salsa Pomodoro o Alfredo, más jugo. **\$8.990**

* IMAGEN REFERENCIAL

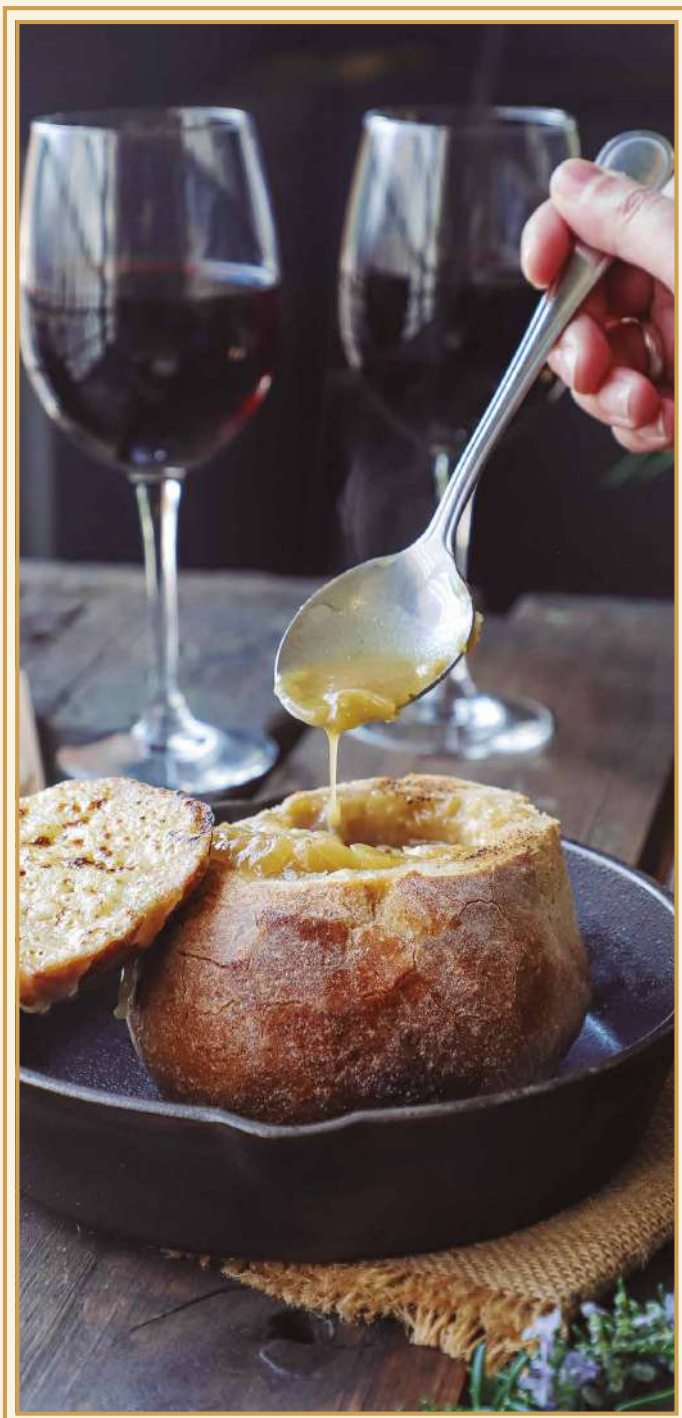


Confit De Canard

* IMAGEN REFERENCIAL



Filete mignon con salsa de queso azul



* IMAGEN REFERENCIAL

LES SOUPES DE
GRAND - MÈRE

SOPAS DEL CHEF

Sopa de Cebolla

Receta tradicional de la cocina Francesa. Sopa de cebolla elaborada con romero, tomillo, orégano y caldo de carne.

En olla de greda: \$7.990

En pan campesino: \$9.990

Sopa de Zapallo

Sopa de zapallo con jengibre. 🌱 \$6.790

Sopa de Verduras

Sopa de verduras, zanahoria, espinaca, zapallo, romero, brócoli, acelga, cebolla, salvia. 🌱 \$6.790

Sopa de Cebolla en pan campesino

POUR ADOUCIR L'ÂME

POSTRES

Churros con manjar, crema de chocolate y avellana

6 churros acompañados de manjar, crema de chocolate y avellana para untar. **\$6.290**

**Puedes pedirlos para llevar.*

Crêpes

Crema de avellana o manjar **\$7.890**

Manzana confitada **\$8.190**

Crema de avellana o manjar con frutillas **\$8.290**

**Agrega una bolita de helado por \$690*

Copa de helado

Consulta por nuestros sabores.

Simple **\$4.890**

Doble **\$5.890**

Biscuit sablé au chocolat poêlé

Galletón horneado servido en un sartén de fierro caliente, acompañado con helado de vainilla y salsa de chocolate. Ideal para compartir con tu persona favorita. **\$8.190**

Brownie con helado

Elige entre brownie con nuez o blondie con almendra. Acompañado de una bolita de helado. **\$6.690**

Postre de Zanahoria

Con salsa de frutos rojos y helado de vainilla. **\$5.990**

* IMAGEN REFERENCIAL



Churros con manjar, crema de chocolate y avellana

* IMAGEN REFERENCIAL



Crêpes

CAFETERÍA

Espresso Simple

\$2.990

Espresso Doble

\$3.490

Capuccino Simple

\$4.590

Capuccino Doble

\$5.290

Capuccino sabores

\$5.590

Vainilla · Caramelo · Avellana

Macchiato

\$3.590

Espresso latte

\$4.490

NUOVO

Café Tónico Naranja

\$4.990

**Con opción de GIN según disponibilidad*

Americano

\$3.290

Americano Doble

\$3.990



* IMAGEN REFERENCIAL

Café Tonic Naranja

Cortado Simple

\$3.590

Cortado Doble

\$4.590

Moccacchino

\$5.190

Selección Té - Mighty Leaf

Selección de té \$3.990

Selección de té con leche \$4.690

Chocolate caliente

\$5.490

Café Helado

\$6.690

Affogato

\$4.390



BEBESTIBLES

Bebidas

Agua mineral *\$2.890*

Bebidas lata *\$2.990*

Jugo de fruta *\$4.990*

Energéticas

Red Bull *\$4.490*

Red Bull sugar free *\$4.490*

Limonadas

Tradicional menta *\$5.290*

Menta jengibre *\$5.990*

Vitamina naranja *\$6.290*

Vitamina naranja plátano *\$6.290*

Vitamina naranja frutilla *\$6.290*

Síguenos!



Le Fournil



lefournilchile