



## PEQUENAS FOMES

<b>Pain au chocolat</b> Massa folhada de manteiga com canudos de chocolate meio amargo por dentro	R\$ 17
<b>Croissant</b> Acompanha geleia caseira do dia ou manteiga francesa com flocos de sal marinho “La Motte”	R\$ 16
<b>Croissant BLT</b> Nosso croissant feito com manteiga francesa recheado com bacon defumado artesanal, tomates assados , alface frisee e maionese defumada	R\$ 28
<b>Gougères (porção 3/6)</b> Pão de queijo francês, leve e aerado, com queijo gruyère e alecrim	R\$ 10/15
<b>Grilled cheese</b> 2 fatias de pão, com nosso mix de muuuuuuito queijo(mussarela e queijo reino),tomate assado e manjericão fresco. *Acompanha molho aioli defumado	R\$ 26
<b>Scrambled Eggs Boudoir</b> Pão de fermentação natural, ovos mexidos cremosos com cebote e bacon defumado com páprica e mel. Acompanha salada	R\$ 33
<b>Bouefere</b> Sabe as gougères? Nosso pão de queijo francês? Ela ganhou um brilho e nessa versão vem em um tamanho maior com recheio do boeuf bourguignon e agrião	R\$ 18



## PEQUENAS FOMES

### **Tartine de avocado**

R\$ 28

Pão de fermentação natural, avocado, Sour, rabanete, nibs de cacau, salsinha, molho azeite e limão

### **Tartine de Prosciutto**

R\$ 48

Pão de fermentação natural, prosciutto, Sour, figo torrado, raspas de limão siciliano, manjeriço, amêndoas torradas, geleia caseira de figo, creme balsâmico

### **Tartine de Salmão**

R\$ 52

Pão de fermentação natural, salmão gravlax, matcha cream cheese, geleia de manga da casa, hortelã, molho azeite e limão

### **Banana bread**

R\$ 23

Bolo de banana servido com chantilly de canela e nozes pecã caramelizadas



## GRANDES FOMES

- Bénédicte Bourguignon** R\$ 55  
Fatia de pão de fermentação natural, Sour, boeuf bourguignon (ragu de carne reduzido no vinho tinto, cenoura e frutas vermelhas), ovo poché, mirtilos, lâminas de amêndoas torradas, salsinha.  
Acompanha salada aromática elaborada
- Bénédicte de salmão** R\$ 65  
Fatia de pão de fermentação natural, avocado, salmão gralvax, ovo poché, molho hollandaise, raspas de limão, dill. Acompanha salada aromática elaborada
- Bénédicte de cogumelos** R\$ 49  
Fatia de pão de fermentação natural, Sour, cogumelos Porto bello e shitake salteados, ovo poché, queijo de cabra fresco, tomate, cebolete, molho hollandaise e lâminas de amêndoas torradas.  
Acompanha salada aromática elaborada
- Benedict bacon** R\$ 45  
Fatia de pão de fermentação natural, avocado ou cream cheese, fatias de bacon defumado com mel, ovo poche e molho hollandaise .  
Acompanha salada aromática elaborada
- Bowl Bourguignon** R\$ 69  
Boeuf bourguignon (ragu de carne reduzido no vinho tinto, cenoura e frutas vermelhas), arroz branco, cenouras assadas no mel, mil folhas de batata, salada aromática
- Bowl de salmão** R\$ 85  
Posta de salmão, arroz negro, purê de ervilha ao wasabi, gastrique de romã, couve flor, salada frise



## BEVERAGE & COFFEE

### COFFEE & CO

Espresso simples ou duplo	R\$ 7/9
Café coado	R\$ 8
Machiato (dose de expresso com espuma de leite vaporizado)	R\$12
Capuccino (ganache de chocolate meio amargo, dose de expresso, leite vaporizado, raspas de chocolate)	R\$15
Matcha Latte	R\$16

### NATURALS

Suco de laranja, manga ou maracujá	R\$14
Suco de laranja & morango	R\$16
Suco Abacaxi com hortelã	R\$14
Suco Verde (abacaxi, couve, gengibre e hortelã)	R\$18
Suco Vermelho (maça, beterraba, cenoura e gengibre)	R\$18
Mix Purple Rain (amora, pitaya, hibisco)	R\$18
Chá gelado de frutas vermelhas	R\$16

### OUTRAS

Água sem gás	R\$6
Água com gás	R\$7
Refrigerantes	R\$8
Energético	R\$19



## D R I N K S

### D R I N K S

Mimosa	R\$ 25
Gin tônica	R\$ 28
Aperol Spritz	R\$ 28
Lillet	R\$ 29
Negroni	R\$ 38
Fiore di Mango	R\$ 29
Whisky Sour	R\$ 32
Ramazzotti Sour	R\$ 30
Ramazzotti Tonic	R\$ 30
Basil smash	R\$ 25
Clover club	R\$ 30
Beefeater botanics	R\$ 30
Fitz	R\$ 30

### B E E R S

Heineken(330)	R\$ 14
Corona (210)	R\$ 10



## EXECUTIVOS

R\$ 49,90

### **Entrada** (escolha 1)

Salada de tomates com molho pesto, manjericão, pickles de cebola roxa e semente de abóbora

Creme de abóbora com cogumelos shitake e Paris salteados na manteiga e chimichurri

### **Baby Beef**

Tiras de baby beef com azeite de chimichurri, arroz branco e fritas da casa.

### **Frango ao Molho Gorgonzola e Legumes Salteados**

Peito de frango grelhado com molho de gorgonzola, acompanha legumes salteados (arroz branco opcional)

### **Alla Vodka**

Rigatoni com molho alla vodka (passata de tomate, bacon defumado artesanal, vodka e creme de leite fresco) finalizado com manjericão e muuuuito parmesão

### **Gnocchi Tartufo**

Nhoque da casa com fonduta de parmesão e trufas



## S O B R E M E S A S

<b>Choux à La Crème (unidade)</b> Choux cream recheados de creme de baunilha tradicional, creme de matcha ou creme de chocolate	R\$ 12
<b>Trio de Chocolate</b> Mousse de chocolate meio amargo, trufas com bia's brownie, farofa de cacau e raspas de limão	R\$ 28
<b>Banana Bread</b> Incontornável do brunch, bolo de banana servido com chantilly de canela e nozes pecã caramelizadas	R\$ 23
<b>Tarde aux fruits</b> massa folhada, frutas vermelhas	R\$ 30
<b>Bia's Brownie</b> Brownie da casa servido com calda de chocolate meio amargo e geleia de frutas vermelhas	R\$ 16
<b>Petit Gateau</b>	R\$ 28
<b>Pancakes</b> <i>(disponível aos domingos)</i> Pancakes fofinhas com geleia de frutas vermelhas, hortelã e pistache (escolha seu topping: calda de chocolate ou chantilly de canela )	R\$ 25
<b>Gelato Mio - Sogno di gelato</b> Mioninho, Morango sem lactose, Chocolate Belga, Chocolate ao leite, Doce de leite argentino, Brigadeiro do tio Gu.	R\$ 16
<b>Extra Gelato</b> Baunilha	R\$ 8



## H A P P Y H O U R

### Tábua Boudoir

- Queijos Variados
- Embutidos (Parma, Salames, Copa & Pepperoni)
- Frutas
- Tostadas
- Geléia Artesanal Boudoir Bistrô

**Individual**

**R\$ 60**

**Serve 2 pessoas**

**R\$ 110**

**Serve 4 pessoas**

**R\$ 180**