



A large, rustic loaf of bread with a thick, golden-brown crust and visible air pockets, resting in a light-colored wicker basket. The background is softly blurred, showing more bread and a warm, inviting atmosphere.

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

DELICIASAS LOCURAS PARA EL BRUNCH

P O C H É

Poché Clasic

Pan Batard acompañado con palta laminada y un huevo poché decorado con sésamo negro. 🍷 \$5.490

Jamón a la Plancha

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, jamón pierna a la plancha, lechuga, palta, huevo pochado. \$6.590

Salmón Ahumado

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, salmón ahumado, palta, huevo pochado. \$7.290

Vegetal

Pan brioche, mayonesa de alcaparras, lechuga, palta, palmito, pimentón, huevo pochado. 🍷 \$6.790

**Agrega café por \$2.190*

POCHÉ



Vegetal

* IMAGEN REFERENCIAL

BRUNCH

Petit

Poché a elección, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, jugo de naranja, té o café.

\$13.990

Le Fournil

Poché a elección, acompañado de un exquisito viennoiserie a elección, trozo de torta o pastel, jugo de naranja, té o café. **\$18.990**

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.

\$26.990

Familiar

Huevos revueltos de campo acompañado 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. 🍷 \$7.490

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. 🍷 \$9.490

Le Fournil

Canasta con pan surtido, viennoiseries y gourmandises, mantequilla y mermelada, jugo de naranja, té o café. 🍷 \$10.990



Petit Vitaminé



Croque Le Fournil

NUEVO

CROQUE

Croque Monsieur

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

Croque Madame

Tradicional sandwich francés servido en pan relleno de jamón y queso gruyere, cubierto con salsa bechamel y gratinado al horno con un huevo frito. \$9.490

Croque Le Fournil

Pan rústico relleno de jamón serrano, queso de cabra y tomates asados y huevo frito. \$10.490

PETIT DÉJEUNER

DESAYUNOS

Quenelles de Palta

Quenelles de palta, queso fresco y tostadas de baguette y mantequilla. 🌱 \$6.690

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. 🌱 \$8.490

Huevos De Campo

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

**Agrega café por \$2.190*

Solos	c/ Tocino	c/ jamón o queso
\$5.990	\$7.990	\$7.190

Croissant Jamón y Queso

Croissant artesanal de masa hojaldre relleno con queso y jamón pierna. \$6.790

Omelette

Huevos de campo, jamón pierna y queso, pan baguette y mantequilla. \$7.590



Bowl Acai



Tostadas Francesas

* IMAGEN REFERENCIAL

* IMAGEN REFERENCIAL



BOULANGERIE ET PATISSERIE

PANADERÍA, BOLLERÍA Y PASTELERÍA

Macarons: \$2.590

Croissant: \$2.690

Mini Pain au chocolat: \$2.390

Pastel de Limón: \$5.290

Muffin: \$3.490

Cheesecake: \$5.290

Rollo de Crema y Pasas: \$3.490

Rollo de Canela: \$3.490

Brownie o Blondie: \$3.490

Porción de Torta Individual: \$5.290

ESPECIALIDADES DE FRANCIA

Canelé

Pastelito delicadamente caramelizado y ligeramente húmedo en su interior. **\$2.490**

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 almendras. 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. **\$8.490**

Sandwich de Jamón y Queso

Jamón pierna, queso gruyere, 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. **\$11.490**

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. **\$10.990**

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**

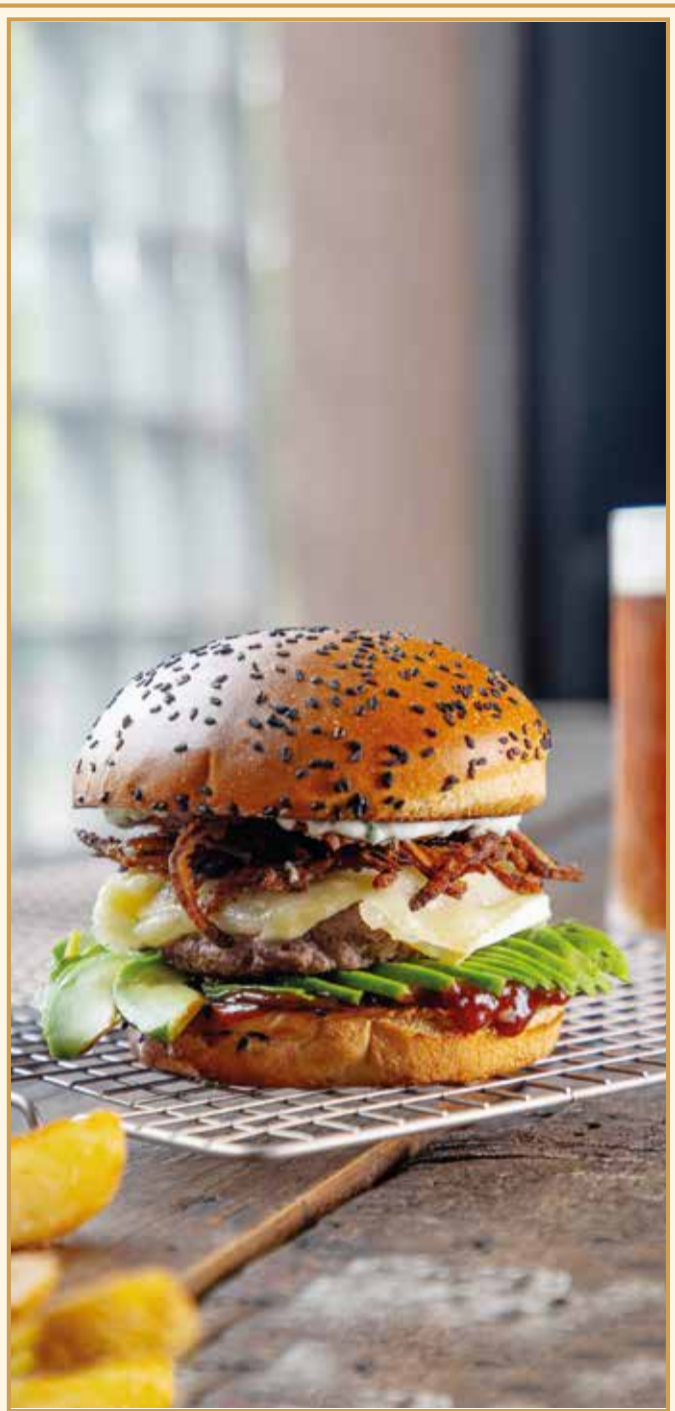
HAMBURGUESAS

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. **\$13.790**

Tartar de Res

Tradicional tartar de res con pepinillos, cebolla morada, acompañado de salsa de ají amarillo. **\$12.790**

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 gratinados, 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. **\$10.990**

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

LÉGER ET SAIN

ENSALADAS

Ensalada Le Fournil

Mix verde, berros, tomate cherry, palta, fondo de alcachofas y aceitunas.

c/ Camarones Ecuatorianos	c/ Pechuga de Pollo	c/ Queso Fresco 	c/ Salmón Ahumado
\$13.990	\$12.990	\$12.190	\$13.990

Ensalada Niçoise con Atún Sellado

Tradicional ensalada de la cocina francesa, mix de lechugas, filete de atún sellado a la plancha, huevo cocido, tomate cherry, cebolla, aceitunas, porotos verdes y rabanitos. **\$13.990**

Ensalada César

Mix 4 estaciones, berros, aceitunas, tocino, pechuga de pollo laminada, queso parmesano, crutones y dressing. **\$11.990**

Timbal de Quinoa

Mix de quinoa blanca, negra y roja, zucchini grillado, palta, tomate cherry, berros, lechuga hidropónica, pimentón y aceite de oliva.

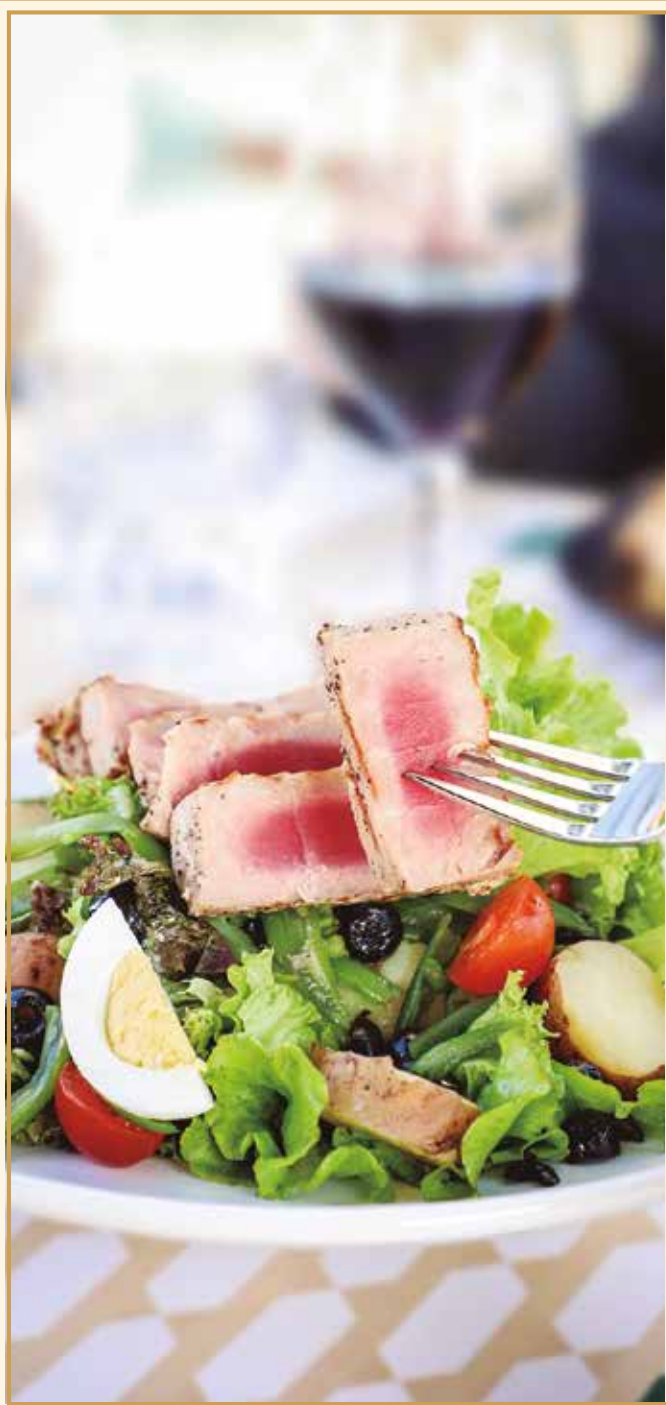
c/ Camarones Ecuatorianos	c/ Pechuga de Pollo	c/ Salmón Ahumado
\$11.490	\$11.490	\$12.490

Ensalada Faláfel

Mix verde, palta, faláfel, verduras asadas y dressing.  **\$9.990**

Quiche de la Semana

Quiche de tomate, champiñón cebolla o Lorraine, acompañado de mini ensalada. **\$10.990**



Ensalada Niçoise con Atún Sellado

* IMAGEN REFERENCIAL

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. **\$14.990**

Atún c/Risotto Pesto

Atún sellado a la plancha acompañado de Risotto de pesto genovés. **\$14.990**

Boeuf Bourguignon c/ Papas Criollas

Tradicional estofado de res al vino tinto, cocinada durante 4 horas. Acompañada de papas rústicas salteadas. **\$13.990**

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, acompañado con papas fritas más jugo. **\$8.790**

Pasta de la semana con Salsa Pomodoro o Alfredo, más jugo. **\$8.790**

* IMAGEN REFERENCIAL



Confit De Canard

* IMAGEN REFERENCIAL



Filete mignon con salsa de queso azul



* IMAGEN REFERENCIAL

Sopa de Cebolla en pan campesino

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: \$7.690

En pan campesino: \$9.990

Sopa de Zapallo

Sopa de zapallo con jengibre. 🌱 \$6.590

Sopa de Verduras

Sopa de verduras, zanahoria, espinaca, zapallo, romero, brócoli, acelga, cebolla, salvia. 🌱 \$6.590



* IMAGEN REFERENCIAL



Churros con manjar, crema de chocolate y avellana

* IMAGEN REFERENCIAL



Crêpes

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. **\$5.990**

**Puedes pedirlos para llevar.*

Crêpes

Crema de avellana o manjar **\$7.690**

Manzana confitada **\$7.990**

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

**Agrega una bolita de helado por \$490*

Copa de helado

Consulta por nuestros sabores.

Simple
\$4.690

Doble
\$5.690

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. **\$7.790**

Brownie con helado

Elige entre brownie con nuez o blondie con almendra. Acompañado de una bolita de helado. **\$6.590**

Postre de Zanahoria

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

POSTRES

CAFETERÍA

Espresso Simple

\$2.990

Espresso Doble

\$3.490

Capuccino Simple

\$4.590

Capuccino Doble

\$5.190

Capuccino sabores

\$5.490

Vainilla · Caramelo · Avellana

Macchiato

\$3.590

Espresso latte

\$3.990

NEVO

Café Tónico Naranja

\$4.990

**Con opción de GIN según disponibilidad*

Americano

\$3.190

Americano Doble

\$3.690

Cortado Simple

\$3.490

Cortado Doble

\$4.390

Moccacchino

\$5.190

Selección Té - Mighty Leaf

Tetéra de té **\$3.990**

Tetéra de té con leche **\$4.690**

Chocolate caliente

\$5.490

Café Helado

\$6.490



Café Tónico Naranja



BEBESTIBLES

Bebidas

Agua mineral \$2.790

Bebidas lata \$2.990

Jugo de fruta \$4.890

Energéticas

Red Bull \$3.990

Red Bull sugar free \$3.990

Limonadas

Tradicional menta \$4.790

Menta jengibre \$5.490

Vitamina naranja \$6.290

Síguenos!



Le Fournil



lefournilchile

GENERAL