Somos una pastelería tradicional francesa.

Para nosotros el producto fresco
y la selección de ingredientes es lo principal.

"Je suis le pain vivant qui est descendu du ciel.
Si quelqu'un mange de ce pain, il vivra éternellement; et
le pain que je donnerai, c'est ma chair, que je donnerai
pour la vie du monde"
(Jean 6:51)

@labriocherie106

Calle 106 # 18A - 81

Menú

la

BRIOCHERIE

PATISSERIE FONDÉE EN 2013

www.labriocherie.com.co



Una mañana por disfrutar

Petit Déjeuner

7:00 a.m. - 11:30 a.m.

Veggie Omelette
(Desayuno Saludable)

- Omelette de verdura.
  (espinaca, queso, tomate, cebolla y pimentón).
- Guacamole, mini ensalada y una tostada.

$29.000



Le Petit Déjeuner Parisien
(Nuestro Clásico Parisino)

- Viennoiserie a elección
  (croissant, palito de queso o pan de chocolate).
- Jugo de naranja.
- Bebida caliente.

$20.000

Le Classique
(Tradición francesa)

- Huevos al gusto + 2 ingredientes: *(mozzarella, jamón de pavo, tocineta, pimentón, maíz, champiñón, espinaca y cebolla).*
- Croissant de la casa.
- Jugo de naranja o fruta fresca.
- Bebida caliente *(té, café o chocolate).*

$28.000





Briocherie

- Huevos poché sobre pan brioche, aguacate, bacon bits.
- Jugo de naranja o fruta.
- Bebida caliente
  (té, café o chocolate).

$36.000

Croque Madame

- Sándwich de pan brioche, jamón, queso, salsa bechamel, gratinado con parmesano, acompañado de huevos fritos y ensalada.

$25.500





Huevos Benedictinos

- Huevos pochados sobre una base de pan de su elección *(brioche o integral).*
- Acompañados de un ingrediente a elegir
  (aguacate, tocineta, jamón ahumado o salmón ahumado).

$35.000

Huevos Rancheros

- Huevos fritos sobre base de Hogao artesanal.
- Servidos con la tradicional arepa de maíz.

$26.000



Omelette

- Huevos al gusto con dos ingredientes a elección *(Queso mozzarella, jamón de pavo, tocineta, pimentón, maíz, champiñón, espinaca y cebolla)*.

$21.000



Huevos al gusto

- Revueltos, fritos, pochados o cocidos.
- Más dos ingredientes *(Queso mozzarella, jamón de pavo, tocineta, pimentón, maíz, champiñones, espinaca o cebolla).*

$16.000

Huevos sencillos

$10.000





Pancakes

- Dos unidades acompañadas de miel de maple y crema batida.

$22.000



Pancakes de Avena

- Masa artesanal de avena de grano entero *(Receta especial: sin huevo, lácteos ni azúcares añadidos)*
- Servida con miel de maple.

$24.000



Tostadas francesas

- Pan brioche artesanal de la casa.
- Servidas con fruta seca y miel de maple.

$24.000



Parfait

- Yogurt griego casero.
- Granola.
- Frutas frescas.

$23.000



Ensalada de frutas

- Variedad de frutas.
- Queso rayado.
- Crema batida.

$25.000



Bowl de Acaí

- Granola
- Fruta y chía.

$26.000

- **Adicional:** Yogurt casero.

$28.000

Waffle

- Miel de maple.
- Fruta fresca.

$22.000

Waffle de Avena

- Masa artesanal de grano entero.
- Receta libre de huevo, lácteos y azúcar.
- Servido con miel de maple y fruta fresca.

$24.000





Waffle de Pan de Yuca

- Masa artesanal de yuca, ligera y natural, fruta seca y miel de maple.
- Receta libre de huevo, lácteos y azúcar.

$25.000



New York Toast

- Base de tostada de pan.
- Aguacate.
- Limón y peperoncino.

$19.000



New York Toast

- Base de tostada de pan.
- Aguacate.
- Salmón ahumado

$29.000



New York Toast

- Base de tostada de pan.
- Aguacate.
- Jamón de pavo ahumado.

$26.000



New York Toast

- Base de tostada de pan.
- Aguacate.
- Jamón serrano.

$26.000



Salmón y Aguacate

- Salmón ahumado.
- Aguacate y pita integral.
- Cebolla morada.

$27.000

Tostada de aguacate

Tostada de pan masa madre, germinados con huevos duro, frito, pochado o revuelto

$25.500

Corbeille au pain

(Canasta de Pan)

- Variedad de la casa (*Brioche tierno, baguette crujiente y pan integral).*
- Hojaldre a elección *(Croissant de mantequilla o pan de chocolate).*
- Acompañamientos (*Confituras naturales de fruta, mermelada y mantequilla).*

$19.500





Croissant Jamón y Queso

$14.000



Croissant Jamón, Queso y Huevo

$17.000



Croissant Aguacate y Huevo

$19.000



Croissant

$6.000



Croissant Holandés

$8.900



Croissant de Almendras

$9.000



Pan de chocolate

$6.600



Palito de Queso

$5.400

- *Arepa con queso* *$12.000*
  (queso mozarella o campesino)
- *Arepa con queso y jamón de pavo* *$15.200*
  (queso mozarella o campesino)

Portions
(Porciones)

- *Fruta fresca* *$15.000*
- *Queso campesino 100g* *$15.000*
- *Queso mozzarella fresco*..... *$10.000*
- *Porción jamón* *$9.500*
- *Queso holandés 100g* *$16.000*

Ajouts
(Adiciones)

- *Queso holandés* *$4.500*
- *Queso mozzarella fresco* *$2.500*
- *Jamón jambonneau*..... *$6.000*
- *Jamón* *$3.000*
- *Jamón de pavo* *$4.900*
- *Pimentón* *$2.000*
- *Tocineta* *$4.500*
- *Parmesano* *$3.600*
- *Maíz* *$1.500*
- *Champiñón* *$2.000*
- *Espinaca* *$2.000*
- *Tomate* *$2.000*
- *Cebolla* *$2.000*
- *Porción de salmón* *$2.000*



Menu Enfant
(Menú infantil)

Mini pancakes tradicionales o con chips de chocolate, acompañado de fruta, huevos al gusto y jugo de naranja
$20.000

Spécial
(Especial)

Bowl de atún: *Base de arroz, quinoa o mix de lechugas, aguacate, pepino y germinados, atún sellado o crudo, acompañado de una sala ponzu.*
$40.000

Bowl de salmón: *Base de arroz, quinoa o mix de lechugas, aguacate, pepino y germinados, cebolla crunch salmón sellado o crudo, acompañado de una salsa dijonaise*
$40.000

Ensalada: *Mix de lechugas, kale, crutones y tomate cherry acompañado de pechuga de pollo.*
$36.000

Club Sandwich: *Pan brioche, lechuga, tomate, huevo, pechuga de pollo y tocineta.*
$36.000



Dulce para tus tardes

Pâtisserie

Sujeto a disponibilidad





Alfajor

$5.000



Bastón de mariscal o esponja (almendra y chocolate)

$2.200



Cheesecake de coco

$11.800



Borracho (baba au rhum)

$9.800



Brazo de reina

$10.200



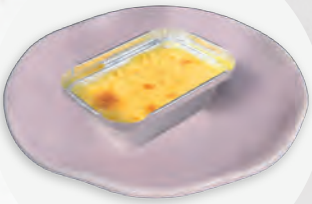
Cheesecake de frutos

$15.000



Cheesecake maracuyá

$15.000



Crème brûlée
$10.900



Crostata
$12.500



Divorciado
$9.500



Danesa
$7.000



Éclair
(Vainilla, Chocolate, Cáfé)
$11.000



Flan de caramelo
$11.000



Galleta de almendra
$3.200



Galleta de avena
$5.000



Galleta de chip
$5.200



Galleta de la abuela
$5.500



Macarons
$4.500





Madeleine
$4.500



Mil hoja de arequipe
$12.500



Mil hoja tradicional
$11.500



Napoleón
$14.000



Ópera
$12.000



Palmera
$6.000



Pastel caprese
$10.000



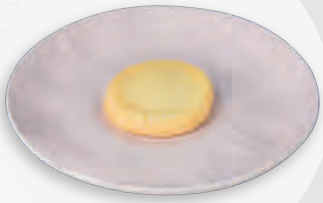
Pastel de carne
$10.000



Pastel de espinaca y queso ricotta
$10.000



Pastel de pollo
$10.000



Galleta polvorosa
$2.000



Profiterol
$6.000



Red Velvet
$13.000



Romanoff
$11.000



Selva Negra
$14.000



Streizel (postre de la casa)
$12.000



Strudel de manzana
$11.000



Tartaleta de ciruela
$12.000



Tartaleta de frutas
$12.000





Tartaleta de manzana
$12.000



Tiramisú
$12.000



Torta de chocolate
$14.000



Torta de queso
$14.500



Torta zanahoria
$10.000



Tortilla española
$13.000



Tres leches
$14.000



Trufas
$20.000





Quiche

- *Lorraine* *$17.500*
- *Caprese*..... *$17.500*
- *Pollo y champiñón*..... *$17.500*
- *Espinaca y queso* *$17.500*
- *Quiche tamaño tartaleta (cualquiera de los sabores previos)* *$12.500*

Croque monsieur

$11.000





Panadería

- *Brioche trenza* *$14.000*
- *Brioche molde* *$20.000*
- *Brioche relleno (Por pedido)* *$18.000*
- *Brioche campo* *$16.000*
- *Integral* *$15.000*
- *Baguette* *$7.000*
- *Mogollita integral* *$3.500*
- *Roscón (Por pedido)* *$18.500*

CÓCTELES Y VINOS

Disponible en horas de la tarde





Mojito

Ron añejo, zumo de limón, azúcar, hojas de hierbabuena, hielo y soda

$32.000



Gin Tonic

Ginebra Gordon's, almíbar de frutos rojos o maracuyá, tónica, hielo y hierbabuena

$30.000



Daiquiri

Ron añejo, sirope simple, zumo de limón y hielo

$32.000



Pasión en Toulouse

Amaretto, crema Baileys y hielo

$30.000



White Lady

Ginebra Gordon's, Triple sec, zumo de limón e hielo

$32.000



Caipirissima

Ron añejo, zumo de limón, azúcar

$35.000



Tinto de verano

Vino tinto, jugo de naranja, soda oscura, rodajas de limón y naranja

$28.000

Sangría tinto

Vinotinto, zumo de naranja, ron, sirope simple

$28.000





Copa de vino

Vino tinto o blanco

$18.000

Cervezas



Coronita

$8.000

Club Colombia

$8.000





Cerveza Stella

$12.000



Momentos para disfrutar

Boissons

fríos y calientes

Chaudes
(Calientes)



Té Matcha
(Frío o caliente)

Agua **$12.000** | **Leche** **$14.000**

Té Matcha *(en almendra)* **$16.000**



Té Chai
(en leche)
$12.000

Té Chai
(leche de almendra)
$16.000



Té *(en agua)*
$7.500

Té *(en leche)*
$9.000

Té *(leche de almendra)*
$10.000



Americano
10 oz: $8.000
14 oz: $10.000



Carga extra
$5.500



Mocaccino
$14.000



Espresso
$7.500

Espresso doble
$12.000



Macchiato
$8.000

Macchiatone
$9.000

- *Cappuccino o late (almendra o almendra vainilla)* ..... *10 oz - $13.000* / *14 oz - $16.000*
- *Café La Briocherie | cappuccino con vainilla francesa* *$16.000*
- *Café Amaretto | cappuccino con amaretto* *$16.000*
- *Café Caramel | cappuccino con caramelo* *$16.000*
- *Cappuccino* ..... *10 oz - $9.500* / *14 oz - $16.000*
- *Latte* ..... *10 oz - $9.500* / *14 oz - $16.000*





Aromática de hierbas
$5.200



Aromática de la casa de hierbas y frutas
$8.000



Chocolate en agua elaborado con cacao
$7.000



Chocolate en leche elaborado con cacao
$11.000



Chocolate de la casa a base de cacao y leche de almendras.
$13.000



Milo caliente.
$12.500

Leches

- *Regular o deslactosada* *$7.500*
- *Almendras* ..... *$8 .500*
- *Almendras casera* *$13.000*

Nuestra leche de almendras la hacemos a diario y es 100% libre de azúcares o conservantes.

Boisson Froídes
(Bebidas Frías)

Otras bebidas

- *Agua* *$7.000*
- *Agua con gas* *$7.000*
- *Coca Cola* *$7.000*
- *Hatsu* *$8.500*
- *Ginger* *$7.000*



Jugo de naranja
$11.000



Jugo de mandarina
$13.000



Iced latte
$12.000



Cóctel Vitamina B
$15.000



Cóctel Vitamina A
$15.000



Mimosa
$20.000



Milo frío
$13.500



Moka frappé
$16.000



Frappuccino
$16.00



Caramel frappé
$16.000

Limonadas



Limonada de hierbabuena
$10.000



Limonada de coco
$12.000



Limonada cerezada
$12.000



Limonada de fresa
$12.000