Croissants

Tradicional R$ 8,00
Mussarela R$ 16,00
Mussarela e presunto R$ 17,00
Queijo coalho R$ 16,00
Queijo fresco com geleia* R$ 17,00
Carne de sol R$ 20,00
Peito de peru e requeijão R$ 18,00
Queijo brie com geleia* R$ 20,00
Parma com queijo brie R$ 24,00
Lombo defumado, tomate, rúcula e maionese defumada R$ 25,00
Salmão Gravlax com queijo fresco R$ 21,50
Salmão Gravlax com queijo brie R$ 24,00
Mix de Cogumelos R$ 25,00
Três queijos R$ 20,00
Doce de leite R$ 15,50
Nutella R$ 19,00
Ganache de chocolate R$ 16,50
Creme Pâtissière e amêndoas laminadas R$ 15,50
Creme de leite ninho e Nutella R$ 20,50
Romeu e Julieta R$ 19,50
Creme de pistache com raspas de chocolate belga R$ 23,00
Morango R$ 23,00
Morangos frescos com nutella e creme pâtissère

Bruschettas

Siena R$ 10,50
Base de tomate ralado temperado, azeite e pesto de manjericão.

Florença R$15,50
Parmesão, tomate cereja, tomate ralado temperado, azeite e pesto de manjericão.

Paris R$ 19,50
Ovo poché, pesto, queijo fresco e embutido.

Tostana R$ 15,50
Tomate, pimentões, berinjela e cebola roxa, tostados ao azeite no forno.

Veneza R$ 27,50
Mix de cogumelos, parmesão, queijo cremoso e alho poró.

Brie R$ 22,50
Queijo brie e tomates confitados. Acompanha geleia.

Parma R$ 25,50
Parma, parmesão, tomate ralado temperado e vinagre balsâmico.

Inverno Russo R$ 25,50
Lascas de salmão Gravlax, tomate e abacate.

Lombo R$ 24,50
Lombo artesanal defumado com abacaxi chutney.

Tartine R$ 25,50
Base de molho de tomate, parma, tomate seco e queijo fresco.

Salmão com alcaparras R$35,00
Salmão maçaricado, alcaparras, maionese defumada e balsâmico.

Veggie R$16,50
Tomate assado com pétalas de cebola, alho confitado e manjericão.

Caprese R$18,00
Tomate, mussarelade búfala e manjericão.

Texas R$28,50
Pulled pork e coleslaw.

**Sabores de geleias: damasco, pimenta, manga/morango, amora/morango, abacaxi/morango.*

Sanduíches

Sanduiche da PÂINE R$ 23,50
Queijo fresco, embutidos artesanais, tomate seco, azeitona e folhas.

Salmão Gravlax PÂINE R$ 31,50
Lascas de salmão, queijo fresco e pimenta rosa no pão australiano.

Hot PÂINE R$ 28,50
Salsichão suíço no pão de leite, com mostarda caseira, maionese caseira e pesto.

Parma R$ 25,50
parma com parmesão na base de tomate ralado e redução de vinagre balsâmico.

Três queijos R$ 18,50
Gorgonzola, Catupiry e Mussarela no pão de forma.

Lombo defumado R$ 25,50
Lombo artesanal com abacaxi chutney, maionese caseira e pimenta biquinho.

Sanduiche de mortadela R$ 21,50
Mortadela, picles caseiro, maionese caseira e pesto.

Sanduíche de salame R$ 27,50
Salame italiano, queijo briee e tomate

Sanduiche de ovo R$ 14,00
Pasta de ovo cozido, maionese caseira, pesto e base de tomate.

Misto quente R$ 16,50

A compartir

Assorti de minibruschetta *R$ 44,30*
4 minibruschetas Siena, 4 minibrusquetas Veneza e 4 minibruschetas Belga.

Tabua de compartir *R$32,50*
*Pão artesanal escolhido pelo padeiro para duas pessoas acompanhado com porções de embutidos, azeitona, tomate seco, queijo fresco e geleia**

Novidades

Croque Monsieur
Sanduiche no pão de leite artesanal, gratinado com molho bechamel e parmesão.

Misto R$ 20,50
Frango R$ 21,50
Carne do Sol R$ 25,50

Croque Madame
Sanduiche no pão de leite artesanal, gratinado com molho bechamel e parmesão com ovo pouche por cima.

Misto R$ 21,50
Frango R$ 22,50
Carne do Sol R$ 26,50

Ovos no purgatório R$ 19,00
Panelinha com 2 ovos no molho de tomate artesanal, mussarela e parmesão. Acompanha fatias de pão na chapa.

Café americano R$23,50
Bagel, bacon, ovos mexidos, cream cheese e mel.

Burrata R$40,50
Burrata assada acompanhada de molho de tomate, pesto de manjericão e fatias de pão artesanal.

Saladas

Paris *R$ 23,50*
Embutidos, azeitona, tomate seco, queijo fresco, ovo pochê e mix de folhas frescas.

Florença *R$ 23,50*
Parmesão, tomate cereja, azeite, pesto de manjericão e mix de folhas frescas.

Pesto *R$ 27,50*
Macarrão, molho pesto, rúcula, agrião, tomate e queijo parmesão.

Inverno Russo *R$ 31,50*
Lascas de salmão Gravlax, tomate cereja, guacamole e mix de folhas frescas.

Parma *R$ 31,50*
Parma, parmesão, tomate cereja, vinagre balsâmico e mix de folhas frescas.

**Todas as saladas são acompanhadas por pão artesanal.*

Vegano · Vegetariano · Sem lactose · Contém oleaginosas

www.paineartesanal.com
paineartesanal

*COBRAMOS 10% DE SERVIÇO

Compre seu pão favorito na nossa padaria e servimos pra você quentinho e trinchado!

Acompanhamentos

Ovo pochê	R$ 5,00
Ovo mexido	R$ 5,00 / R$ 8,00
Manteiga Ghee	R$ 7,00
Manteiga com sal	R$ 7,00
Mostarda caseira	R$ 5,00
Queijo fresco	R$ 5,00
Azeitona	R$ 5,00
Tomate seco	R$ 5,00
Guacamole	R$ 5,00
Pesto	R$ 7,00
Ganache	R$10,00
Bola de sorvete	R$ 6,00
Embutidos artesanais	R$10,00
Geleia*	R$ 5,00
Ovos com bacon	R$15,00

Sobremesas

Wrap PÂINE ..... R$ 25,50
Morango, banana, doce de leite e gotas de chocolate belga no pão lavash.

Brioche francês (uma fatia)

Na chapa	R$ 8,00
Com geleia* e queijo	R$ 15,00
Doce de leite ou ganache de chocolate	R$ 15,00
Nutella	R$ 19,00

Cinnamon roll

Tradicional ou com gotas de chocolate	R$ 15,50

Acompanha bola de sorvete.

Folheados

Maçã verde com creme Pâtissière	R$ 18,50
Romeu e Julieta	R$ 18,50
Pão au chocolate	R$ 15,50

Todos folheados acompanham bola de sorvete

Bruschetta

Belga com ganache de chocolate	R$ 11,50
LuccaQueijo fresco com geleia*	R$ 11,50

Bebidas quentes

	Pequeno / Grande
Café expresso	R$ 5,50 / R$ 8,00
Café carioca	R$ 5,50 / R$ 8,00
Prensa francesa	R$ 12,00
Café com leite	R$ 10,50
Macchiato	R$ 5,50 / R$ 9,00
Capuccino italiano clássico	R$ 6,50 / R$10,50
Capuccino cremoso	R$ 8,00 / R$12,90
Chocolate quente	R$ 9,00 / R$13,90
Leite	R$ 3,00 / R$ 5,00
Café Mocca	R$ 12,90

Café, leite vaporizado e uma das seguintes opções: Mel, chocolate ou caramelo.

Café cearense ..... R$ 10,50
Café com leite, rapadura e queijo coalho.

Café dulci ..... R$ 17,50
Café com leite, doce de leite, chantilly e gotas de chocolate belga.

Choco milk ..... R$ 14,50
Leite vaporizado com gotas de chocolate belga.

Café com ninho ..... R$ 12,50
Café já adoçado com leite ninho

**Todas as bebidas quentes podem ser acompanhadas por*

Chantilly	R$ 4,00
Borda de Nutella	R$ 8,00

Bebidas refrescantes

Água c/s gás (300ml)	R$ 5,00
Chá de Hibisco gelado (300ml)	R$ 5,00
Água de coco (300ml)	R$ 6,00
Suco de uva integral (250ml)	R$ 10,00
Suco de laranja natural copo	R$ 10,00
Laranja tropical	R$ 13,00
Refrigerante	R$ 5,50

Coca-cola, coca zero, guaraná e schwepps

Cajuína orgânica	R$ 12,00
Cerveja artesanal	Consultar disponibilidade
Soda italiana copo	R$ 10,00

Sabores: maçã verde, morango, tangerina e limão siciliano.

Limonada Suíça ..... R$ 10,00
Água com gás, limão e gelo.

Afogatto ..... R$ 19,50
Café, chocolate meio amargo ou capuccino cremoso. Acompanha sorvete e chantilly.

Frapuccino ..... R$ 19,50
Café, chocolate meio amargo ou capuccino cremoso. Acompanha sorvete e chantilly.

Consulte nossa carta de vinhos e espumantes

PÂINE
au levain

Fermentação natural • Farinhas francesas e italianas • Orgânicos • Sem conservantes

Nós acreditamos que o verdadeiro pão - saudável, com boa textura, aroma, crocância e sabor - só se consegue com trabalho artesanal. O nosso objetivo é recriar o imaginário do pão, respeitando a sua ligação com a história e com a tradição, identificando-se com o natural, simples e rústico. A fermentação natural e longa intensifica as características nutricionais das farinhas de diferentes grãos.