

BEALÉ
PÂTISSERIE



Dejeuner

| Almuerzo | Todos los días | 12pm-4:30pm |

Entrées

Brie au Four \$31.100

Queso brie artesanal de papa pacho al horno con pan de masa madre, miel de romero y nueces

Soupe du Jour \$15.600

Sopa del día (disponible solo entre semana)

Saumon Fumée \$35.300

Salmón ahumado artesanal, salsa de yogurt griego y pan de masa madre

Salade Saumon Fumée \$32.200

Ensalada de Salmón ahumado artesanal, aguacate, tomates cherry, manzana verde, cebolla pickles, pepino cohombro y mix de lechugas con salsa miel mostaza

Salade Chevre Chaud \$29.200

Queso de cabra artesanal de papa pacho gratinado sobre toast de pan de masa madre, manzana verde, tocineta, cebolla pickles y mix de lechugas con salsa miel mostaza

Planche Apéro \$51.100

Tabla con bresasaola, coppa, jamón curado, queso brie, queso de cabra y queso stracciatella con pan de masa madre y mantequilla
Quesos y Jamones 100% Colombianos Artesanales



Entrecôte de Res



Fettuccine Stracciatella



Cordon Bleu

Plats

Entrecôte de Res \$50.400

Entrecôte de libre pastoreo, 30 días de maduración con papas de la casa y ensalada a escoger entre salsa de vino tinto o salsa tartara

Boeuf Bourguignon \$46.900

Estofado de res de libre pastoreo, en salsa de vino tinto con tocineta, zanahoria, champiñones, papas de la casa y ensalada

Cordon Bleu \$40.100

Pollo apanado relleno de jamon y queso con salsa tartara, papas de la casa y ensalada

Poulet a la Creme \$34.900

Pollo relleno con un duxelle de tocineta y champiñones en su salsa cremosa, sobre fettuccine al burro

Fettuccine Stracciatella \$30.200

Pasta Artesanal en salsa pesto con stracciatella, tomates cherry y nueces

Fettuccine Saumon Fumé \$36.900

Pasta Artesanal en salsa de limón y estragon con salmón ahumado artesanal

Burger Bealé \$35.100

Pan brioche de masa madre, carne de res, queso brie artesanal, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsa tartara con papas de la casa

Saucisse Frites \$32.900

Saucisse de Toulouse artesanal con salsa tartara, papas de la casa y ensalada

Pregunta entre semana por nuestro Menu du Jour!



Planche Apéro

Brie au Four



Salade Chevre Chaud

Croque Monsieur

Boissons

|Bebidas|

Disfruta de nuestro café colombiano 100% y bebidas especiales únicas, elaboradas con **ingredientes locales** que apoyan a nuestros productores. Además, ofrecemos una selección de tés e infusiones hechas en casa para que encuentres el placer en cada sorbo.

Café BIO

Espresso	\$6.000
Americano	\$6.900
Doble Espresso	\$7.000
Macchiato	\$6.900
Latte	\$7.900
Flat White	\$7.900
Capuccino	\$8.500
Capuccino Frio	\$10.900
Mocaccino	\$10.900
Mocaccino Frio	\$11.200

Leche Deslactosada +500
Leche de Almendras +3.800



Nos Boissons

Golden Milk	\$10.900
Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria	
Chai Latte	\$10.200
Bebida de canela y jengibre para el bienestar	
Matcha Latte	\$11.900
Bebida de té verde japonés rica en antioxidantes	
Turmeric Iced Latte	\$11.200
Bebida de curcuma y jengibre anti inflamatoria	
Chocolate Caliente	\$11.800

Thés

<u>Safari Té Blanco</u>	\$7.500
Piña & Frutos Exóticos	
<u>Mao Feng Té Blanco</u>	\$7.500
Frambuesa, Fresa & Jazmin	
<u>Sencha Kyoto Té Verde</u>	\$7.500
Cerezas & Rosas	
<u>Oolong Pink Té Azul</u>	\$7.800
Rosas, Sandía & Frambuesas	
<u>Pu Ehr Té Rojo</u>	\$7.500
Nueces, Toronja & Flores	
<u>Kamasutra Chai Té Negro</u>	\$7.800
Jengibre, Canela, Pétalos, Cardamomo, Pimienta, Clavos, Nuez Moscada	
<u>Vainilla Cream Té Negro</u>	\$7.500
Vainilla, Pétalos & Almendras	
<u>English Breakfast Té Negro</u>	\$7.500

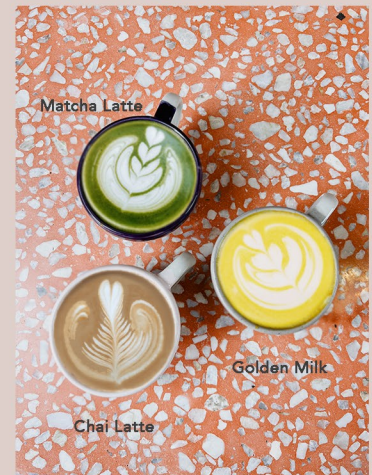
Infusions

Sin Cafeína ni Teína

Rooibos Organic Provence	\$7.500
Rooibos, Pétalos & Lavanda	
Berry Berry	\$7.500
Bayas, Hibiscos & Pasas	
Butterfly Pea	\$7.800
Infusión de Flores Azules	
Peach Tisane	\$7.800
Durazno, Petalos & Manzanilla	
Orange Tropical	\$7.500
Naranja, Piña, Mango & Pétalos	

Boissons

Kombucha la Jaguara	\$13.200
Jugo Natural	\$7.800
Jugo en Leche	\$9.000
Jugo de Naranja	\$8.800
Agua Natural	\$6.800
Agua con Gas	\$5.900
Limonada	\$6.900
Limonada con Panela	\$7.400
Limonada Limón Mandarino	\$8.400



Vin et Bière

Mimosa	\$20.000
Cerveza	\$12.000
Cidre Marcel Thorel	\$27.000
Bebida alcohólica típica Francesa a base de manzana	

Vin Rouge

Les Grains, Louberon, Merlot, France
Copa \$28.000 Botella \$120.000

Vin Rosé

Château l'Escarelle, Provence, France
Copa \$28.000 Botella \$120.000

Vin Blanc

Les Grains, Louberon, Chardonnay, France
Copa \$29.000 Botella \$125.000

Smoothies

Matin para la energía	\$17.200	Rougé para la piel	\$16.300
Banano, naranja y leche de almendras		Mora, fresas, cohombro y menta	
Fibre para la digestión	\$17.200	Santé para el bienestar	\$16.300
Avena, chia, banano y leche de almendras		Manzana, fresa y banano	
Vert para el detox	\$15.400	Vitamine para la salud	\$15.400
Piña, apio, kale, pepino y aguacate		Naranja, fresa y banano	