

O rigor da técnica, o calor do afeto.

Polha

PADARIA
DA
CIDADE

CAFÉS QUENTES:

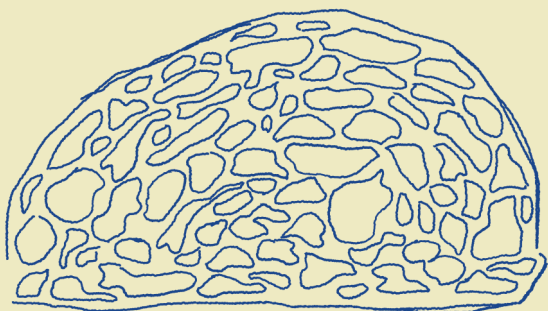
EXPRESSO SIMPLES	12
CAFE COADO	12
CAPPUCCINO	16
MOCCACINO	18
VANILLA LATTE	24
LATTE BANANA SALTED	24
CHOCOLATE QUENTE	24
MATCHA QUENTE	22

GELADOS:

VANILLA LATTE GELADO	24
MOCCACINO GELADO	22
BANANA SALTED GELADO	24
CAPPUCCINO GELADO	22
MATCHA E MORANGO	23
COCONUT MATCHA	23

SOFT DRINKS:

CHÁ GELADO MATE DE ABACAXI COM HORTELÃ	17
CHÁ TALCHÁ QUENTE INFUSÃO DE CARAMELO E ROOIBOS	18
CHÁ TALCHÁ QUENTE INFUSÃO DE FRUTAS VERMELHAS	18
SUCO DE LARANJA	12
SUCO DE UVA	12
AGUA MINERAL	6
AGUA MINERAL COM GÁS	6
REFRIGERANTE	8



SANDUÍCHES:

CEBOLA CARAMELIZADA E QUEIJO

No nosso pão sourdough

29

PASTA DE OVOS

Brioche, pasta de ovos com ervas frescas

28

PASTRAMI

Pão sourdough, pastrami artesanal, queijo, pickles da casa
e mostarda L'ancienne

59

MISTO QUENTE

Pão brioche, presunto royale, queijo e mostarda L'ancienne

32

QUEIJO QUENTE

Pão brioche, queijo prato e mussarela, mostarda
L'ancienne

29

FOCACCIA E MORTADELA

Focaccia, mortadela ceratti, queijo straciatella,
pesto de manjeriço

48



TARTINES:

COGUMELOS TRUFADOS

Pão sourdough, creme de queijo, cebola caramelizada, cogumelos salteados com salsa de trufa e lascas de parmesão

43

AVOCADO E PARMA

Pão sourdough, creme de avocado, presunto parma, ovo poché e lascas de parmesão

48

BACON E HOLLANDAISE

Pão sourdough, creme de ricota com parmesão, ovo poché, bacon crocante e molho hollandaise

36

PARMA E STRACCIATELLA

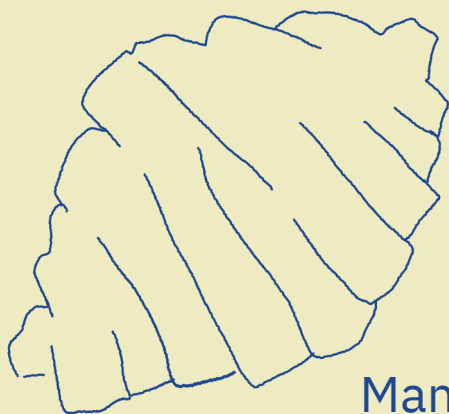
Pão sourdough, queijo stracciatella, presunto parma, mel e manjerição

55

HOMUS E TOMATES ASSADOS

Pão sourdough, homus da casa, tomates assados e rúcula

35



NA CHAPA:

CROISSANT

Manteiga 16

Requeijão 19

PÃO SOURDOUGH

Manteiga 14

Requeijão 18

BRIOCHE

Manteiga 15

Requeijão 18

CAFÉ DA MANHÃ:

OVOS MEXIDOS 28

Ovos mexidos cremosos com manteiga, cebote,
acompanhado de pão sourdough

CROISSANT E OVO 18

Croissant com ovo frito e flor de sal

BOWL DE IORGUTE 36

Iogurte grego com frutas da estação assadas
e granola da casa

PÃO DE QUEIJO 8,50

Pão de queijo feito na casa com queijo meia
cura lita e mussarela

NOSSOS PÃES 25

Bowl com fatias de pães, acompanha
manteiga e geleia da casa

AÇUCARADOS:

FRENCH TOAST 38

Brioche banhado em leite de especiarias com casquinha crocante, acompanhado de crème anglaise de baunilha e geleia de frutas vermelhas

BOLO DE COCO 26

Fatia de bolo de coco gelado e molhadinho

BANANA BREAD 31

Fatia de banana bread com gotas de chocolate na chapa com calda de doce de leite e flor de sal

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE 32

Fatia de torta de chocolate intenso com base de chocolate meio amargo e mousse de chocolate ao leite

VITRINE:

Oferecemos também viennoiseries em nossa vitrine, produzidos diariamente de maneira artesanal com insumos de qualidade e matérias primas da estação.

Além disso, temos pães de fermentação natural fresquinhos assados todos os dias.

Convidamos você a dar uma olhadinha para conhecer!

COLHA



Todo dia é dia de cuidar do que é feito à mão. Tradição que se acende no forno, com afeto que vem da alma. Técnica precisa, calor presente. Do ofício francês, um gesto brasileiro — leve, atento, íntimo. Saboreie com calma. Cada detalhe foi pensado assim. Para sustentar encontros, nutrir o instante.