

---

## QUICHES E SANDUÍCHES

---

Quiche individual (consulte sabores disponíveis)	18
Croque Mounsier gratinado (com queijo emental, parmesão e presunto royal)	32
Brioche com pato confitado e chutney de manga	29
Waffle com salmão defumado	29
Sanduíche de burrata, tomates suculentos e rúcula	28
*sugestão de acompanhamento: saladinha verde orgânica com molho Caesar	15

---

## KIT ACOMPANHAMENTOS PARA CHÁ, CAFÉ E CHOCOLATE

---

PdQ, croissant, geleia caseira e manteiga	22
---	----

---

## CURADORIA DA CHEF (PRODUTOS ESPECIAIS DE PESSOAS + ESPECIAIS AINDA)

---

Fatia de bolo da Renata Zanetti (consulte sabor do dia)	18
Fatia de Ópera da Mariana Corrêa (La Patisserie)	18
Balas de frutas - pâte de fruits da Mariana Corrêa(La Patisserie)	14
Caramelos variados da Mariana Corrêa (La Patisserie)	12
Macarons da Kika (kM)	5
Suspiros da Kika (kM)	10
Brownies da Raquel (Brownie Lover)	6
Fatia de bolo caseiro da Uíara	5
Charutos de paçoca e chocolate do Bouquet Garni ;)	6

---

## BEBIDAS

---

### Para aquecer

Café Três Corações	6
Chás especiais (consulte sabores)	7
Chocolate quente	15

### Para refrescar

Sucos Green Up (consulte sabores)	12
Refrigerantes	6
Água mineral natural e gasosa	5

### Para ficar feliz

Taça de vinhos Branco e Tinto	24
Espumante Monte Paschoal (375ml)	36
Backer Sem Glúten	18
Backer Belorizontina	16
Coffee and Lebbos (Lebbos gin, expresso, xarope de mel, tônica e pau de canela)	25
3 Lobos Negros (3 Lobos Whisky, cold brew, backer brown, xarope de caramelo)	25