

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.

Carta aberta para Cliente

Não há nada como começar o dia com um croissant quentinho e um café fresco da padaria.

E quando se tem amor envolvido, o sabor é ainda mais especial!

Na padaria, o aroma do pão assado nos seduz e nos transporta para um estado de paixão, enquanto o café quente aquece nosso coração.

E é assim que o amor e o pão se unem, formando uma dupla imbatível de felicidade e prazer.

ALERGÊNICOS



OVO



LEITE



LACTOSE



GLÚTEN



PEIXES



CRUSTÁCEOS



CASTANHAS



AMÊNDOAS



SOJA



CORANTES



SUÍNO



[@paineartesanal](http://www.paineartesanal.com)

*** COBRAMOS 10% DE SERVIÇO**



Croissant



Tradicional.....	R\$ 12
Na chapa com manteiga.....	R\$ 15
Na chapa com requeijão.....	R\$ 22
Mussarela e presunto.....	R\$ 24
Queijo.....	R\$ 24
Mussarela ou coalho	
Queijo fresco com geléia*.....	R\$ 26
Queijo fabricado na casa, de textura cremosa e ácida	
Carne de sol e queijo coalho.....	R\$ 28
Carne do sol temperada e bechamel	
Frango Parmegiana.....	R\$ 26
Frango desfiado temperado, com molho de tomate, mussarela e pesto de majoricão	
Peito de peru e requeijão.....	R\$ 24
Queijo brie com geléia*.....	R\$ 30
Parma com queijo brie.....	R\$ 33
Lombo defumado, tomate, rúcula e maionese.....	R\$ 30
Salmão Gravlax com queijo fresco.☹.....	R\$ 33
Salmão cru, marinado e curado	
Salmão Gravlax com queijo brie.☹.....	R\$ 36
Salmão cru, marinado e curado	
Mix de Cogumelos.....	R\$ 36
Cogumelo Paris, shimeji e shitake refogados com alho poró e cream cheese	
Três queijos.....	R\$ 28
Mussarela, gorgonzola e catupiry original	
Caprese.....	R\$ 26
Mussarela de búfala, pesto e tomate cereja	

MINI

Doce de leite.☹.....	R\$ 24 12
Doce de leite e farofa de castanha	
Nutella.☹.....	R\$ 26 13
Ganache de chocolate.....	R\$ 24 12
Creme pâtissière e amêndoas laminadas.☹.....	R\$ 24 12
Creme de leite ninho e Nutella.☹.....	R\$ 28 14
Creme pistache c/ raspas de chocolate belga.☹.....	R\$ 33 16
Morango.☹.....	R\$ 33 16
Morangos frescos com nutella e creme pâtissière	

*Sabores de geléias: damasco, pimenta, morango, amora





Bruschettas



Siena	R\$ 16
Tomate ralado temperado, azeite e pesto de manjeriçao	
Florença	R\$ 22
Parmesão, tomate cereja, tomate ralado temperado, azeite e pesto de manjeriçao	
Paris	R\$ 28
Ovo poché (ovo pasteurizado a 63°C, fica com gema cremosa), pesto de manjeriçao, queijo fresco e embutidos	
Tostana	R\$ 22
Tomate, pimentões, abobrinha e cebola roxa, tostados ao azeite no forno	
Veneza	R\$ 32
Mix de cogumelos Paris, shimeji e shitake refogados com alho poró, parmesão, cream cheese	
Brie	R\$ 30
Queijo brie e tomates confitados, acompanha geléia*	
Parma	R\$ 33
Parma, parmesão, tomate ralado temperado e vinagre balsâmico	
Inverno Russo	R\$ 37
Salmão cru curado, tomate e abacate	
Veggie	R\$ 22
Tomate assado com pétalas de cebola, alho confitado, manjeriçao e farofa de castanha	
Avocado toast	R\$ 28
Ovo Poché, ovo mexido, abacate e queijo fresco, amendoas laminadas e pickles de cebola	
Valença	R\$ 22
Carne de Caju refogada e temperada, abobrinhas confitadas, farofa de castanha e redução de cajuína	
Caprese	R\$ 30
Tomate, Mussarela de búfala e manjeriçao	

Pão na Chapa



Carioquinha na chapa com manteiga	R\$ 8
Carioquinha na chapa com requeijão	R\$ 12
Fatia de brioche ou ½ baguete tradicional	
ou multigrãos ou fatia de pão de leite	
Na chapa com manteiga	R\$ 15
Na chapa com requeijão	R\$ 22





Sanduiches



Sanduiche da PÂINE R\$ 34

Queijo fresco, embutidos artesanais, tomate seco, azeitona e folhas no pão ciabatta

Parma R\$ 36

Parma com parmesão na base de tomate ralado e redução de vinagre balsâmico no pão ciabatta

Lombo defumado R\$ 36

Lombo Suíno, abacaxi chutney, maionese caseira, rúcula, tomate e pimenta biquinho no pão ciabatta

Sanduiche de mortadela R\$ 30

Mortadela, pickles caseiro, maionese caseira e pesto, no pão ciabatta

Três queijos R\$ 26

Gorgonzola, Catupiry e Mussarela no pão de leite de forma

Sanduiche de ovo R\$ 22

Pasta de ovo cozido, maionese caseira, pesto no pão de leite

Misto quente R\$ 24

Presunto, mussarela no pão de forma de leite

Surf and Turf R\$ 35

Pão bagel, salmão curado, bacon, cream cheese, pimenta rosa, pickles de cebola, Mel. Acompanha redução de balsâmico.

Smash PÂINE



Smash Cheeseburger Simples R\$ 17

Carne 80g, Cheddar e maionese

Smash Cheeseburger Duplo R\$ 27

Carne 160g, Cheddar e maionese

Smash Cheesebacon R\$ 30

Carne 160g, Cheddar, bacon e maionese

Smash Três Queijos R\$ 30

Carne 160g, Cheddar, creme de queijo com catupiry original, gorgonzola e maionese

Smash Quarteirão R\$ 30

Carne 160g, Cheddar, cebola picada, pickles, mostarda, ketchup e maionese

Smash Parmegiana R\$ 30

Carne 160g, mussarela, molho de tomate, pesto de manjeriço e maionese

Smash American Cheddar R\$ 30

Carne 160g, Cheddar em dobro, cebola caramelizada e maionese





CROQUE MONSIEUR



Sanduíche no pão de leite artesanal, gratinado com molho bechamel e parmesão

Misto R\$ 30

Frango R\$ 30

Carne do Sol R\$ 30

CROQUE MADAME



Sanduíche no pão de leite artesanal, gratinado com molho bechamel e parmesão com ovo pochê por cima

Misto R\$ 32

Frango R\$ 32

Carne do Sol R\$ 32

Hot PÂINE



Hot PÂINE R\$ 30

Salsichão suíço no pão de leite, com mostarda caseira, maionese caseira e pesto de manjericão

Hot Parmegiana R\$ 32

Salsichão suíço no pão de leite, com molho de tomate caseiro e pesto de manjericão

Hot Cheese R\$ 32

Salsichão suíço no pão de leite, com molho de queijos, mussarela e parmesão

Brunch



Café Americano R\$ 40

Pão Bagel, ovos mexidos, bacon, cream cheese e mel

Café Francês R\$ 42

Ovo mollet, baguete na chapa, dois mini croissant, queijo brie e porção de geleia*

Café Alemão R\$ 42

Pão Bagel, salsicha WEISSWURST, mostarda doce, ovos mexidos e linguiça seca BURESCHUBLIG

Brunch Clássico R\$ 40

Pão Brioche, dois ovos fritos, bacon, presunto, muçarela, rúcula, tomate seco e tomate cereja

Brunch Sazonal R\$ 40

Consulte disponibilidade com o garçom

Assorti de minibruschetta R\$ 55

4 minibruschetas Siena, 4 minibrusquetas Veneza e 4 minibruschetas Belga

Tábua de compartilhar R\$ 40

Pão artesanal acompanhado com porções de embutidos, azeitona, tomate seco, queijo fresco e geléia*

Burrata R\$ 75

Burrata assada acompanhada de molho de tomate, pesto de manjericão e fatias de pão artesanal





Castriculcas



Ovos no purgatório R\$ 30
Panelinha com 2 ovos no molho de tomate artesanal, mussarela e parmesão

Castriculca de queijos R\$ 34
Molho da casa, brie, mussarela, parmesão

Castriculca de carne de sol R\$ 34
Molho de tomate caseiro, carne de sol, Catupiry, pétalas de cebola roxa

Castriculca de mix de cogumelos R\$ 38
Molho branco, mix de cogumelos, cream cheese

Castriculca Vegana R\$ 30
Molho de tomate caseiro, tomate cereja, azeitonas, pimenta biquinho, rúcula, legumes tostados

*Todas Castriculcas acompanhadas por fatias de pão na chapa
Porção extra de Fatias de pão na chapa.....R\$ 7

Saladas

Paris R\$ 40
Embutidos, azeitona, tomate seco, queijo fresco, ovo pochê e mix de folhas frescas

Florença R\$ 35
Parmesão, tomate cereja, azeite, pesto de manjeriçã e mix de folhas frescas

Pesto R\$ 40
Macarrão, pesto de manjeriçã, rúcula, tomate e queijo parmesão

Inverno Russo R\$ 40
Salmão cru Gravlax, tomate cereja, abacate temperado e mix de folhas frescas

Parma R\$ 40
Parma, parmesão, tomate cereja, vinagre balsâmico e mix de folhas frescas

Caprese R\$ 40
Mussarela de búfala, pesto de manjeriçã e tomate cereja

*Todas as saladas são acompanhadas por pão artesanal





Acompanhamento



Ovo frito (1 um).....	R\$ 4
Ovo poché (1 und.).....	R\$ 6
Ovo mexido (2 und.).....	R\$ 8
Ovo mexido (4 und.).....	R\$ 12
Ovos com bacon (4 und. e 3 fatias).....	R\$ 20
Bacon 50g.....	R\$ 12
Embutidos artesanais 30g.....	R\$ 14
Parma (2 fatias).....	R\$ 15
Salmão Gravlax 50g.....	R\$ 20
Cogumelos 50g.....	R\$ 20
Frango desfiado 50g.....	R\$ 12
Carne de sol 50g.....	R\$ 16
Queijos (2 fatias Mussarela ou Coalho).....	R\$ 12
Queijo Brie (2 fatias).....	R\$ 20
Parmesão 30g.....	R\$ 12
Porção de requeijão catupiry original 30g.....	R\$ 12
Manteiga Ghee 30g.....	R\$ 8
Manteiga com sal 30g.....	R\$ 8
Mostarda caseira 30g.....	R\$ 6
Queijo fresco 30g.....	R\$ 8
Azeitona 30g.....	R\$ 8
Tomate seco 30g.....	R\$ 8
Abacate com tomate temperado 30g.....	R\$ 8
Pesto 30g.....	R\$ 10
Ganache de chocolate 30g.....	R\$ 10
Bola de sorvete (2 und.).....	R\$ 10
Geléia*30g.....	R\$ 8
Porção Nutella 30g.....	R\$ 16
Porção morangos 50g.....	R\$ 12

*Sabores de geléias: damasco, pimenta, morango, amora





Veganos



<i>Bruschetta Siena</i>	R\$ 16
Base de tomate ralado temperado, azeite e pesto de manjeriçao	
<i>Bruschetta Tostana</i>	R\$ 22
Tomate, pimentões, abobrinha e cebola roxa, tostados ao azeite no forno	
<i>Bruschetta Veggie</i>	R\$ 22
Tomate assado, pétalas de cebola, alho confitado e manjeriçao	
<i>Bruschetta Valença</i>	R\$ 22
Carne de Caju refogada e temperada, abobrinhas confitadas, farofa de castanha e redução de cajuína	
<i>Bruschetta Veneza Vegana</i>	R\$ 33
Mix de cogumelos Paris, shimeji e shitake refogados com alho poró	
<i>Castrilua Vegana</i>	R\$ 30
Molho de tomate caseiro, legumes tostados, pimenta biquinho, tomate cereja, azeitonas, rúcula, acompanha fatias de pão	
<i>Salada Vegana</i>	R\$ 35
Mix de folhas frescas temperadas, tomate cereja, tomate seco, azeite e pesto de manjeriçao vegano, acompanha fatias de pão	

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

Acompanhamentos Veganos

<i>Azeitona 30g</i>	R\$ 8
<i>Tomate seco 30g</i>	R\$ 8
<i>Abacate com tomate temperado 30g</i>	R\$ 8
<i>Pesto vegano 30g</i>	R\$ 10
<i>Geléia*30g</i>	R\$ 8

*Sabores de geleias: damasco, pimenta, morango, amora.





Sobremesas



PETIT SUCRE

Moelleux.....	   	R\$ 13
Canellê.....	   	R\$ 7
Torta Santiago (sem gluten).....	 	R\$ 5
Torta Lemon Brownie (sem gluten).....	 	R\$ 17

GRAND SUCRE

Pão ao chocolate.....	   	R\$ 11
Cinnamon roll tradicional.....	   	R\$ 11
Cinnamon com gotas de chocolate.....	   	R\$ 13
Bola de sorvete para acompanhar.....		R\$ 8

WAFFLE

Waffle croissant com bola de sorvete.....	    	R\$ 22
Acompanha caramelo e amendoas laminadas		
Waffle croissant com nutella.....		R\$ 26
Waffle croissant com ninho nutella.....		R\$ 28
Waffle croissant com ganache.....		R\$ 24
Waffle croissant com morango e nutella.....		R\$ 33

Para seu momento mais doce, visite nossa vitrine
e conheça outras opções para adoçar o seu dia





Bebidas Quentes



	G	P
Café expresso.....	R\$ 10	7
Café carioca.....	R\$ 10	7
Café com leite*.....	R\$ 12	8
Macchiato*.....	R\$ 10	7
Capuccino italiano clássico*.....	R\$ 14	8
Café expresso com leite vaporizado povilhado com canela e cacau		
Capuccino cremoso*.....	R\$ 15	9
Chocolate quente*.....	R\$ 16	10
Leite quente*.....	R\$ 6	3
Prensa francesa 300ml.....	R\$ 20	
Café coado que servem duas xícaras		
Café Mocca*.....	R\$ 14	
Café, leite vaporizado e uma das seguintes opções: Mel, chocolate ou caramelo		
Café cearense.....	R\$ 12	
Café com leite, rapadura e queijo coalho		
Café dolci.....	R\$ 18	
Café com leite, doce de leite, chantilly e gotas de chocolate belga		
Choco milk.....	R\$ 15	
Leite vaporizado com gotas de chocolate belga		
Café com ninho.....	R\$ 14	
Café com leite ninho em pó		

***Trocar por leite de aveia**

+R\$ 4

***Qualquer café pode ser substituído pelo café descafeinado**

Todas cafés quentes podem ser acompanhadas por

Chantilly.....	R\$ 6	4
Borda de Nutella.....	R\$ 10	8





Bebidas Refrescantes



Água c/s gás	R\$ 6
Água de coco	R\$ 8
Suco de uva integral (250ml)	R\$ 15
Suco de laranja natural (Copo)	R\$ 10
Laranja tropical	R\$ 14
Refrigerante	R\$ 8
Coca-cola, coca zero, guaraná e schwepps	
Cajuína orgânica	R\$ 14
Soda italiana copo	R\$ 15
Maçã verde, morango, tangerina e limão siciliano	
Limonada Suíça	R\$ 10
Água com gás, limão e gelo	
Chá de Hibisco gelado (300ml)	R\$ 8
Chá mate limão gelado	R\$ 16
Chá mate com hibisco gelado	R\$ 18
Afogatto ☹️	R\$ 20
Duas bolas de sorvete com Café ou chocolate meio amargo, ou capuccino cremoso, acompanha chantilly	
Frapuccino ☹️	R\$ 20
Chocolate meio amargo ou café ou capuccino cremoso batido com sorvete, acompanha chantilly	
Café gelado ☹️	R\$ 16
Café expresso, leite, calda de caramelo e gelo	
Chocolate gelado ☹️	R\$ 16
Chocolate em pó, leite, gelo	
Cappuccino cremoso gelado ☹️	R\$ 16
Cappuccino em pó, leite, gelo	

CERVEJA ARTESANAL BERNSTEIN (600ML)

IPA	R\$ 20
LAGER	R\$ 20
Weiss	R\$ 20

CONSULTE NOSSA CARTA DE VINHOS E ESPUMANTES





Horário de funcionamento

Terça a Sexta

8H às 19H

Sábado

8H às 18H

Domingo

8H às 12H

*Nossa cozinha encerra 15 minutos
antes do fechamento*

