

JARDIM
MADELEINE

CARDÁPIO

*Um convite a manhãs mais lentas,
com sabores delicados, preparo cuidadoso
e combinações pensadas para tornar
o café um pequeno ritual.*

O SEU  DOCE ÉDEN



TOASTS E FOLHADOS

Toast Ovo Cremoso

Pão artesanal tostado, coberto com ovos cremosos e finalização delicada.

R\$ 29,00

Toast Caprese

Tomate, queijo e manjerição em combinação fresca e aromática.

R\$ 34,00

Toast de Ragu de Carne Desfiada

Pão artesanal com queijo gruyère gratinado e sabor marcante.

R\$ 34,00

Folhado de Presunto e Queijo

Massa folhada dourada e leve em combinação clássica.

R\$ 27,50

Folhado Caprese

Tomate, queijo e manjerição envolvidos em massa folhada crocante.

R\$ 29,50

CROISSANTS ESPECIAIS (MASSA LAMINADA)

Croissant Tradicional com Manteiga Nacional

Massa leve e delicadamente crocante

com aroma amanteigado. R\$ 21,00

Croissant de Presunto e Queijo

Recheio clássico e equilibrado para

uma manhã saborosa. R\$ 25,00

Croissant de Ovo Cremoso

Releitura delicada com a cremosidade

dos nossos ovos da casa. R\$ 28,00

Croissant de Peito de Peru

Recheio leve de peito de peru

com queijo derretido. R\$ 29,00

Croissant de Salame Italiano

Salame premium e queijo derretido. R\$ 29,00

Croissant de Presunto Parma

Finas fatias de parma e queijo derretido

com toque de elegância. R\$ 35,90

ACOMPANHAMENTOS REFINADOS

Creme de Ricota
com Ervas Finas

R\$ 8,00

Manteiga
Nacional

R\$ 7,00

Geleia Artesanal de
Frutas Vermelhas

R\$ 5,00

Compota de
Laranja

R\$ 5,00

Clássicos em Pão Brioche e Pães de Queijo

Fatia de Pão Brioche com Manteiga Nacional R\$ 12,90

Duas fatias de um afetivo e saboroso pão brioche produzido na casa.

Queijo Quente Madeleine R\$ 19,50

Leitura refinada de um clássico afetivo, com pão brioche e queijo derretido em textura cremosa e dourada.

Brioche com Confit de Frango ao Requeijão R\$ 25,00

Brioche macio recheado com frango confitado, requeijão, milho e um toque suave de palmito.

Croque Monsieur R\$ 29,50

Pão delicadamente tostado, recheio cremoso de presunto, queijo gratinado e molho bechamel artesanal.

Pão de Queijo Artesanal R\$ 6,50

Exterior delicadamente dourado e interior macio, servido em versão elegante.

Quiches Artesanais (Massa Amanteigada)

Quiche Lorraine R\$ 30,90

Clássica quiche francesa com bacon, requeijão e queijo.

Quiche de Alho-Poró R\$ 27,90

Recheio suave e aveludado com notas delicadas e acabamento leve.

Quiche de Confit de Frango com Requeijão R\$ 28,90

Frango confitado com requeijão cremoso da casa.

Quiche de Carne de Sol com Requeijão R\$ 30,90

Suculenta carne de sol em base delicada.



SABORES REGIONAIS (TAPIOCAS E CUSCUZ)



TAPIOCAS



TAPIOCA DE CARNE SECA CREMOSA

Leitura sofisticada da carne seca desfiada manualmente com creme suave.

R\$ 22,90

TAPIOCA JARDIM DE TOMATES CONFIT

Com queijo muçarela, tomates confitados e ervas frescas.

R\$ 25,90

TAPIOCAS DE:

- Presunto e Queijo R\$ 18,90
- Ovo Cremoso R\$ 20,90
- Queijo Coalho R\$ 20,90
- Confit de Frango R\$ 20,90

CUSCUZ



CUSCUZ DOURADO COM MANTEIGA NACIONAL

Versão clássica da alta gastronomia artesanal.

R\$ 18,90

CUSCUZ DE CARNE SECA CREMOSA

Leitura marcante e sofisticada da casa.

R\$ 22,90

CUSCUZ DE:

- Queijo Coalho R\$ 18,90
- Ovo Cremoso R\$ 20,90

TARTINES NA CHAPA (TRANSFORMANDO O COMUM EM ESPECIAL)



TARTINE TRADICIONAL

R\$ 12,90

Pão artesanal delicadamente tostado na chapa com manteiga nacional, simples e elegante.

TARTINE COM REQUEIJÃO

R\$ 15,90

Pão artesanal tostado na chapa com a leveza do requeijão cremoso aquecido.

TARTINE COM PRESUNTO E QUEIJO

R\$ 15,90

Pão artesanal tostado com manteiga, presunto e queijo.

TARTINE COM OVO

Opção tradicional ou com ovo cremoso (adicionar R\$ 1,00).

R\$ 16,90

TARTINE DE CONFIT DE FRANGO

R\$ 18,90

Frango confitado, muçarela e milho.

TARTINE DE CARNE SECA CREMOSA

R\$ 20,90

Identidade regional com sofisticação.

TARTINE CAPRESE

R\$ 22,90

Leve, aromático e delicadamente contemporâneo.





CAFETERIA E CHÁS SENSORIAIS



- | | |
|--------------------------|-----------|
| 1. Espresso | R\$ 12,00 |
| 2. Espresso Duplo | R\$ 14,00 |
| 3. Latte | R\$ 14,00 |
| 4. Capuccino Tradicional | R\$ 16,00 |
| 5. Capuccino Cremoso | R\$ 17,00 |
| 6. Prensa Francesa | R\$ 18,00 |
| 7. Chocolate Quente | R\$ 24,00 |

CHÁS ESPECIAIS (R\$ 18,00)

-  **Vivencie:** Erva cidreira, cavalinha, gengibre, laranja e flores.
-  **Acalme:** Capim limão, maracujá, hortelã e fada azul.
-  **Tropical:** Erva cidreira, calêndula, manga e abacaxi.
-  **Alegria:** Alecrim, erva cidreira, folha de laranjeira e calêndula.

- | | |
|--|-----------|
| 8. Fada Azul | R\$ 22,00 |
| Chá de limão com a flor butterfly pea. | |



BEBIDAS FRIAS



- | | |
|---|-----------|
| 1. Soda Italiana (Morango, Maçã Verde, Limão Siciliano, Amora) | R\$ 27,00 |
| 2. Suco de Uva Integral | R\$ 22,90 |
| 3. Sucos Naturais (Laranja, Morango, Cajá, Abacaxi com Hortelã, Maracujá) | R\$ 14,00 |
| 4. Águas | R\$ 6,00 |

