





Les Entrées

Entradas

Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta R\$ 29,00

Queijo Coalho Maçaricado com Geleia R\$ 28,00
Queijo coalho maçaricado com geleia de pimenta e geleia de cebola caramelizada picante

Waffle de Belô R\$ 19,90
Waffle feito com o legítimo queijo das Minas Gerais

Waffle Juliette R\$ 28,00
Waffle de queijo coalho acompanhado de deliciosa calda de goiabada cascão com redução de vinho do Porto

Waffle de Coalho e Melaço R\$ 29,00
Waffle de queijo coalho com melaço de cana

Waffle de Peito de Peru ao Abacaxi R\$ 28,90
Waffle belga recheado com pedaços de peito de peru acompanhado de geleia de abacaxi

Burrata Valence R\$ 72,00
Burrata acompanhada de azeitonas verdes sem caroço, rúcula, tomates cereja, molho pesto e waffle belga

Burrata Di Parma R\$ 75,00
Burrata envolta em presunto Di Parma, figos em calda caseiro, baby rúcula, azeite extra virgem e massa cocante

Pastel de Bacalhau R\$ 19,90
Os pastéis de nata são uma das mais populares especialidades portuguesas, este pastel de Nata e Bacalhau vem acompanhado de uma Petit Salada de Baby rúcula, Baby beterraba, Baby agrião e Baby mostarda rústica



Les Salades

Saladas

Salada Caprese

Salada de tomates, muçarela de búfala, manjericão e azeite com ervas

R\$ 29,00

Salada La Fleur

Mix de folhas, tomate cereja e muçarela de búfala com molho La Fleur (molho à base de redução de aceto balsâmico, azeite, mel e mostarda)
*acompanhada de 2 mini waffles de queijo coalho

R\$ 34,00

Salada Côte D'Azur

Salada de folhas, maçã, uva e nozes com molho suave a base de iogurte grego

R\$ 36,00

Salada Nice

Mix de folhas, cebola roxa, ovo de codorna, agrião, semente torrada de abóbora com molho à base de azeite de framboesa e amendoim

R\$ 36,00

Salada La Belle

Mix de folhas, tomate seco, muçarela de búfala, azeitona verde picada e orégano com molho de mostarda e mel

R\$ 32,00

Adicional de Proteína:

Filé em Tiras R\$ 14,00

Camarão R\$ 16,00

Frango Desfiado R\$ 11,00



Les Gnocchis

Nhoques

Massa tradicional italiana originada no Oriente Médio que foi introduzida pelas legiões romanas durante a expansão do Império Romano nos países do continente europeu. No tempo dos romanos, os nhoques eram feitos de uma massa de mingau de sêmola misturada com ovos. Nossos nhoques são deliciosamente preparados com a saudável batata doce. Aprecie!!!

Nhoque aos Quatro Queijos (Gratinado) R\$ 48,00

Nhoque de batata doce aos queijos Parmesão, Muçarela, Gorgonzola e Prato.

Nhoque ao Molho de Tomate R\$ 44,00

Nhoque de batata doce, manjericão fresco e molho de tomate

Nhoque de Filet au Poivre R\$ 54,00

Receita clássica francesa com tiras de filet mignon e delicioso molho de pimentas verdes

Nhoque ao Molho Pesto R\$ 48,00

Nhoque de batata doce, manjericão fresco e molho pesto

Nhoque ao Molho de Funghi Secchi R\$ 54,00

Nhoque de batata doce com creme de cogumelos secos

Nhoque de Filet com Ervas R\$ 58,00

Nhoque de batata doce com tiras de filet mignon ao molho de ervas de provence

Nhoque de Filet ao Gorgonzola R\$ 58,00

Nhoque de batata doce com tiras de filet mignon ao molho de gorgonzola

Nhoque de Camarão ao Curry R\$ 58,00

Nhoque de batata doce ao molho de camarões ao curry com Garam Masala e amendoim.



Risotos

Prato típico da região do norte da Itália, mais especificamente a Lombardia.

Esse prato data do século XI, tempo em que a Sicília era dominada pelos Sarracenos, que foram os responsáveis por trazer o grão usado para a preparação desse prato. Por fim, o risoto como conhecemos, com a receita mais famosa, teria surgido apenas no século XVI, em Milão, pelo mestre Valério de Fiandra, responsável pelos vitrais da catedral de Milão.

Risoto Caprese

Tradicional com muçarela de búfala, mangericão e tomates

R\$ 59,00

Risoto ao Espinafre Gorgonzola

Espinafre picado bem fino combinado com queijo Gorgonzola que acentua o sabor.

R\$ 59,00

Risoto ao Funghi

O funghi secchi traz nobreza e sabor à essa receita.

R\$ 64,00

Risoto com Carne Seca

Adaptação mais que brasileira com carne seca desfiada e queijo coalho, ficou uma delícia.

R\$ 64,00

Risoto com Filé ao Gorgonzola

Escorpado pelo Gorgonzola e enriquecido por tiras de filé mignon, esse risoto é um prato completo.

R\$ 64,00

Risoto com Camarão

Camarões frescos e tenros, o risoto irresistível.

R\$ 64,00



Les Crepes Salées

Crepes Salgados

la fleur
BISTRÔ

A Galette (crepe) ou “bolos achatados”, vem marcando presença na culinária francesa à mais de 8 mil anos. É um prato típico da Bretanha, região do Noroeste do país, onde faz parte do cardápio desde o século 13. Na Bretanha, essa variedade de crepe faz parte da rotina alimentar dos moradores. Nossa especialidade!

Peito de Peru com Creme Especial de Catupiry R\$ 36,00
Queijo muçarela, queijo catupiry, tomate e orégano

Quatro Queijos R\$ 39,00
Queijos muçarela, prato, gorgonzola e catupiry

Queijo e Presunto R\$ 29,90
Queijo muçarela, presunto, tomate e orégano

Marguerita R\$ 34,00
Queijo muçarela, tomate e manjeriço. Acompanha azeite aromatizado com manjeriço e crema de aceto balsâmico

Funghi Secchi R\$ 45,00
Queijo muçarela, creme de cogumelos secos com redução de vinho tinto

Rúcula com Tomates Secos R\$ 37,00
Queijo muçarela, rúculas selecionadas e tomates secos

Espinafre ao Gorgonzola R\$ 37,00
Queijo muçarela, espinafre ao creme de vinho branco e gorgonzola

Crepe Caprese R\$ 35,00
Muçarela de búfala, tomate, manjeriço e molho pesto

Calabresa ao Dijon R\$ 39,00
Queijo muçarela, calabresa flambada ao vinho branco com creme especial de mostarda Dijon

Cervantes R\$ 39,00
Uma homenagem ao tradicional sanduiche carioca. Saboroso pernil bem temperado, com queijo muçarela e abacaxi caramelizado

Frango Catupiry R\$ 39,00
Frango desfiado com vinho branco e creme de catupiry

Frango ao Curry R\$ 37,90
Queijo muçarela, frango desfiado ao curry com Garan Masala.

*Se preferir, solicite a troca de queijo muçarela por muçarela de búfala R\$ 9,20



Les Crepes Salées

Crepes Salgados

Strogonoff de Frango

Strogonoff de frango com ninho de batata palha

R\$ 39,90

Domaine

Queijo muçarela, queijo coalho com carne seca desfiada ao creme e melado de cana

R\$ 41,00

Carne Seca

Queijo muçarela, com carne seca desfiada ao creme e purê de abóbora

R\$ 43,00

Herbes Provence

Cubos de filet mignon ao vinho tinto e ervas de Provence, acompanha manteiga de ervas e crisy de alho poró

R\$ 48,00

Strogonoff de Filet Mignon

Strogonoff de filet mignon com ninho de batata palha

R\$ 46,00

Filet Gorgonzola

Filet Mignon ao molho de gorgonzola

R\$ 45,00

Filet ao Creme de Espinafre com Gorgonzola

Queijo muçarela, cubos de filet mignon ao molho de gorgonzola e espinafre ao creme de vinho branco

R\$ 46,00

Filet au Poivre

Receita clássica francesa com cubos de filet mignon e delicioso molho de pimentas verdes

R\$ 45,00

Bacalhau La Creme

Queijo muçarela, bacalhau desfiado com molho cremoso, batatas, cebolas e alho poró

R\$ 52,00

Bacalhau Zé do Pipo

Queijo muçarela, bacalhau desfiado com azeite de oliva, batatas, cebolas, pimentões e azeitonas pretas

R\$ 52,00

Camarão ao Curry

Queijo muçarela, camarão ao curry com Garan Masala, abacaxi e amendoim

R\$ 49,00

Camarão Siciliano

Queijo muçarela, camarões ao limão siciliano com molho de erva doce fresca

R\$ 49,00

*Se preferir, solicite a troca de queijo muçarela por muçarela de búfala R\$ 9,20



Les Crêpes Sucrées

Crêpes Doces

Crepe de Doce de Leite com Sorvete de Limão Delicioso crepe de Doce de Leite caseiro acompanhado por sorvete artesanal de limão.	R\$ 32,00
Nutella	R\$ 32,00
Banana com Calda de Chocolate	R\$ 29,90
Banana com Nutella	R\$ 31,90
Banana com Queijo e Calda de Chocolate Queijo muçarela, banana e calda de chocolate	R\$ 29,90
Banana, Queijo e Caramelo com Especiarias Queijo muçarela, banana e calda de caramelo artesanal temperada com especiarias	R\$ 32,00
Banana, Canela e Açúcar	R\$ 29,00
Banana, Queijo, Canela e Açúcar Queijo muçarela, banana, canela e açúcar	R\$ 30,00
Morango com Calda de Chocolate	R\$ 31,90
Morango com Nutella	R\$ 33,90
Pomme au Chocolat Geleia caseira de maçã com calda de chocolate e sorvete	R\$ 31,50
Pomme au Caramel Geleia caseira de maçã e calda de caramelo artesanal temperada com especiarias	R\$ 31,50
Frutas Silvestres Deliciosa calda com mirtilo, amora, framboesa, morango e calda de chocolate	R\$ 36,50
Suzette Tradicional crepe francês feito com sumo e raspa de laranjas selecionadas, fimbado no licor de laranja (acompanha bola de sorvete)	R\$ 38,00



Les Waffles Salées

Waffles Salgados (Belgas)

o Waffle também chamado de Gofre em Portugal, surgiram durante a Idade Média em uma região em que hoje está localizada na Bélgica. A massa era usada nas igrejas como hóstia e normalmente a imagem impressa era algum brasão ou figura relacionada ao Cristianismo. Com uma massa crocante por fora e leve por dentro, aparentando um favo de mel, podem ser salgados ou doces e são impossíveis não recusar.

Waffle Herbes Provence

Cubos de filet mignon ao vinho tinto e ervas de Provence (acompanha manteiga de ervas e crispy de alho poró)

R\$ 41,50

Waffle de Rúcula e Tomates Secos

Queijo muçarela maçaricado, rúcula e tomates secos

R\$ 32,90

Waffle Domaine

Carne seca, queijo coalho e melação de cana

R\$ 32,90

Waffle de Carne Seca ao Creme com Purê de Abóbora

Carne seca ao creme e purê de abóbora

R\$ 32,50

Waffle de Espinafre e Gorgonzola

Espinafre ao creme de vinho branco e gorgonzola

R\$ 29,90

Waffle Caprese

Muçarela de búfala, com tomate cereja e molho pesto

R\$ 35,00



Les Waffles Sucrées

Waffles Doces (Belgas)

Waffle de Doce de Leite Waffle belga com doce de leite caseiro	R\$ 29,00
Waffle com Manteiga	R\$ 19,90
Waffle com Mel	R\$ 23,90
Waffle com Calda de Chocolate	R\$ 23,50
Waffle com Banana, Canela e Açúcar	R\$ 23,90
Waffle com Banana e Calda de Chocolate	R\$ 25,90
Waffle com Banana e Calda de Caramelo Artesanal	R\$ 25,90
Waffle com Banana e Nutella	R\$ 28,90
Waffle com Morango e Chantilly	R\$ 29,90
Waffle com Morango e Calda de Chocolate	R\$ 29,90
Waffle com Morango e Nutella	R\$ 33,90
Waffle com Nutella	R\$ 32,00
Waffle de Frutas Silvestre Deliciosa calda com mirtilo, amora, framboesa, morango e calda de chocolate	R\$ 37,50
Waffle Pomme au Caramel Geleia caseira de maçã e calda de caramelo artesanal temperada com especiarias	R\$ 32,00



Bubble Waffle

Waffles Doces (Belgas)

Deliciosa massa de waffle aerada, que deixa a sobremesa super leve.

Banana com Caramelo e Sorvete	R\$ 31,90
Frutas Silvestres com Calda de Chocolate e Sorvete	R\$ 37,50
Kit Kat, Calda de Chocolate e Sorvete	R\$ 31,90
Morango, Calda de Chocolate e Sorvete	R\$ 31,90
Nutella, Morango e Sorvete	R\$ 33,90
Nutella, Banana e Sorvete	R\$ 31,90

Les Dessert

Sobremesas Especiais

Waffle com Petit Gateau de Chocolate	R\$ 39,90
Waffle belga com o tradicional Petit Gateau francês, calda de chocolate e sorvete	
Fondue de Chocolate	R\$ 69,90
Fondue de chocolate, com waffles belgas, morangos, uvas e bananas.	
Profiteroles	R\$ 34,50
Tradicional sobremesa Francesa, carolinas recheadas com sorvete artesanal de creme cobertas com calda de chocolate	
Pastel de Nata	R\$ 14,90
Um Clássico Português	



Sorvetes

Sundae	R\$ 21,50	Banana Split	R\$ 28,50
		Milk Shake	R\$ 23,90

Frappés

Frappé de Frutas Silvestres	R\$ 19,90
<i>Sorvete de creme, frutas silvestres, chantilly e calda de frutas silvestres</i>	
Frappé de Ovomaltine	R\$ 19,90
<i>Sorvete de creme, Ovomaltine e chantilly</i>	
Frappé de Oreo	R\$ 19,90
<i>Sorvete de creme, biscoito Oreo triturado e chantilly</i>	

Chocolates

Bebidas lácteas a base de chocolate

Chocolate No Céu	R\$ 18,50
<i>Chocolate europeu quente cremoso servido com algodão doce</i>	
Chocolate Quente Cremoso	R\$ 18,00
<i>Chocolate europeu cremoso</i>	



Cafés

Quentes

Café 100% arábica, produzido na nossa cidade, com alto padrão de qualidade e classificação superior.

Espresso	R\$ 6,90
Doppio Espresso duplo	R\$ 13,00
Café com Leite	R\$ 7,50
Café Vienense Espresso com chantilly	R\$ 14,50
Macchiato Espresso curto com pequena quantidade de leite quente e crema do leite	R\$ 8,90
Mocha Espresso, calda de chocolate, leite vaporizado e crema do leite	R\$ 13,90
Mocha Caramelisè Espresso, calda de caramelo, leite vaporizado e crema do leite	R\$ 13,90
Café Nutella Espresso, leite vaporizado, crema do leite, Ovomaltine e Nutella	R\$ 17,50
Café La Fleur Espresso, licor de Amarula, crema do leite e acabamento com canela, paçoca e doce de leite.	R\$ 18,50
Cappuccino Italiano Espresso e crema do leite	R\$ 13,90

Cafés

Gelados

Frappuccino Espresso, chantilly e sorvete de creme	R\$ 18,50
Frappe Noix Espresso, castanha de caju, leite condensado, chantilly e sorvete de creme	R\$ 17,90
Affogato Espresso, 3 (três) bolas de sorvete de creme e calda de chocolate	R\$ 19,50



Thés

Chás

Fresh Colada

Tempo de infusão: 2 min. Funcionalidade: Diurético e Antioxidante

R\$ 18,50

Gracia Blend Red

Tempo de infusão: 3-4 min. Funcionalidade: Depurativo, ajuda no emagrecimento, abaixa colesterol Ficha Técnica

R\$ 18,50

Magic Forest

Tempo de infusão: 5-6 min. Funcionalidade: Digestivo e Antioxidantes
Ficha Técnica

R\$ 18,50

Camomilla Golden

Tempo de infusão: 5-6 min. Funcionalidade: Relaxante e Digestivo
Ficha Técnica

R\$ 18,50

Indian Secret

Tempo de infusão: 8-10 min. Funcionalidade: Revitalizante e Digestiva
Ficha Técnica

R\$ 18,50

Berry Fields

Tempo de Infusão: 4 min. Funcionalidade: Energizante
Ficha Técnica

R\$ 18,50

Rooibos La Provence

Tempo de infusão: 5-6 min. Funcionalidade: Isotônico, relaxante muscular, reposição de sais minerais. Ficha Técnica

R\$ 18,50

Chá Artesanal

Chá Preto com pêssego e damasco

R\$ 21,00

Chá Artesanal

Chá Preto com limão

R\$ 21,00



BISTRÔ

Adicionais

Doces

Waffle G	R\$ 9,70
Waffle P	R\$ 5,20
Maple Syrup	R\$ 11,50
Nutella	R\$ 11,50
Calda de Chocolate	R\$ 9,00
Chantilly	R\$ 6,90
Mel	R\$ 5,20
Melaço	R\$ 5,20
Banana	R\$ 4,10
Morango	R\$ 5,80
Bola de Sorvete	R\$ 9,20
Calda de Caramelo	R\$ 8,10

Salgados

Waffle G	R\$ 9,70
Waffle P	R\$ 5,20
Muçarela	R\$ 5,80
Calabresa	R\$ 5,80
Peito de Peru	R\$ 8,10
Presunto	R\$ 5,80
Queijo Gorgonzola	R\$ 10,40
Ninho de Batata	R\$ 4,60
Alho Poró	R\$ 6,90
Manteiga	R\$ 4,60
Azeitona	R\$ 8,10
Mussarela de Búfala	R\$ 9,20
Camarão	R\$ 16,00
Filé em Tiras	R\$ 14,00
Frango Desfiado	R\$ 11,00

Diversos

Rolha	R\$ 50,00
Taxa Bolo	R\$ 50,00
Embalagem	R\$ 3,90

Bebidas

Alcoólicas

Shot de Limão	R\$ 2,50	Cerveja Long Neck	R\$ 17,50
Água	R\$ 6,90	Red Label	R\$ 19,90
Água com Gás	R\$ 6,90	Black Label	R\$ 23,50
Aquarius Fresh	R\$ 7,90	Cutty Sark	R\$ 18,00
Refrigerantes	R\$ 7,90	Jack Daniels	R\$ 21,00
Schweppes Tônica	R\$ 7,90	Licor 43	R\$ 19,90
Schweppes Citrus	R\$ 7,90	Amarula	R\$ 19,90
Suco Natural	R\$ 9,90	Cointreau	R\$ 19,90
Suco de Polpa	R\$ 9,90		
Suco de Uva Orgânico	R\$ 13,00		
Soda Italiana	R\$ 19,00		
(Consultar Sabores)			
Suco Mix	R\$ 15,50		
Pink Lemonade	R\$ 20,50		
Morango e Cranberry			
Morango e Toranja			
French Lemonade	R\$ 20,50		
Jaboticaba			
Maracujá			
Morango			



Drinks

La Fleur Drink criado exclusivamente para o nosso Bistrô, elaborado com vodka, sweet & sour de beterraba, suco de limão, syrup de pimentão vermelho e hibisco	R\$ 29,90
Aperol Spritz Aperol, espumante e água com gás	R\$ 29,90
Kir Royal Licor de cassis com espumante	R\$ 27,00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, suco de cramberry, granadine e sumo de limão siciliano	R\$ 28,00
Moscow Mule Vodka, xarope de gengibre, espuma de gengibre e sumo limão siciliano	R\$ 29,00
French 75 Suco de limão, espumante e açúcar	R\$ 26,00
Gin Tônica Gin, tônica e xarope de limão siciliano	R\$ 28,50
Apple Martini Vodka infundada em baunilha, suco de maçã, xarope de maçã verde e Cointreau	R\$ 29,80
Caipirosca Frutas vermelhas ou limão	R\$ 29,90
Vinho Taça	R\$ 29,90
Espumante Taça	R\$ 29,90



Água potável fornecida gratuitamente.

Aceitamos dinheiro, cartões de crédito, débito (master e visa).

Previna a obesidade infantil, com adoção de alimentação saudável e prática de atividades físicas.

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos, se beber não dirija.

siga nosso instagram



Cardápio Digital





CLSW 302 Bloco A lojas 8,9 e 38. Sudoeste,
Brasília - DF, Brazil
(61) 3626-0004