

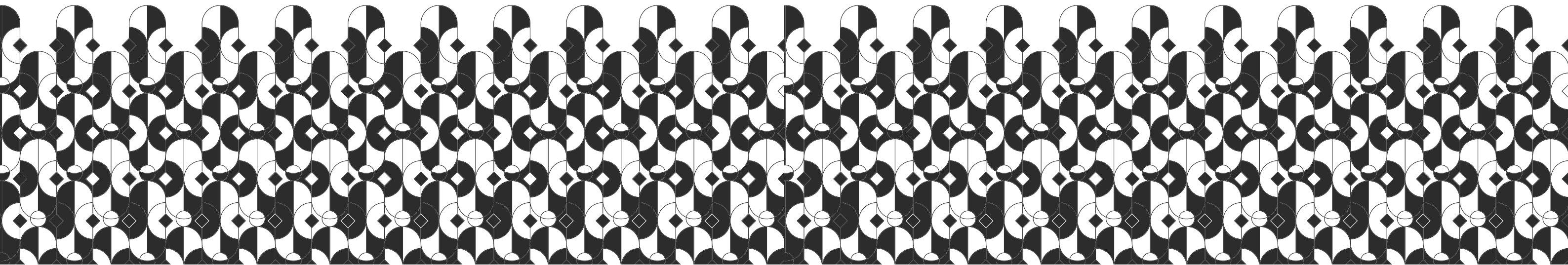
MADAME BRULEE

Os melhores cafés do mundo

De terça a domingo, das 08:30 as 22:00

Av. Ayrton Senna, 677 - Londrina/PR

 /madame_brulee



MICROLOTES DE CAFÉS ESPECIAIS

1. ESCOLHA O GRÃO

2. ESCOLHA O MÉTODO DE PREPARO

A VIDA COMEÇA DEPOIS DE UM CAFÉ.

SUL DE MINAS

Produzido entre 850 e 1250m de altitude nas serras e montanhas ao Sul de Minas, este microlote produz uma bebida encorpada com sabor adocicado, além de notas de castanhas e amêndoas, aroma intenso e acidez cítrica.

Pontos: 44,22

GEISHA

Cultivado na altitude média de 1050m, o café Geisha foi o café mais pontuado no mundo em 2018 no maior campeonato de qualidade para produtores, o Cup of Excellence, com acidez alta e corpo marcante ele possui notas de flores de jasmim, carambola e limão tahiti.

Pontos: 51,49

FAZENDA SÃO CAETANO

Vencedor de diversos prêmios, como o bicampeonato como melhor café do estado de São Paulo pelo concurso Illy. Cultivado em solos vulcânicos no Vale do Gama, esse grão possui notas doces que remetem a caramelo e chocolate, possuindo corpo equilibrado e acidez média.

Pontos: 44,49

CAPARAÓ

Um terroir especial, este grão 100% arábica é produzido na altitude média de 1.000m na entrada do Parque Nacional do Caparaó, é selecionado apenas frutas maduras do café com altíssima concentração de doçura, ele possui acidez média com notas de frutas amarelas e cacau.

Pontos: 63,18

CERRADO MINEIRO

Microlote com sabor único, 100% arábica e é um convite para os apaixonados por café desfrutarem uma bebida de alta qualidade, com sabores e aromas diferenciados. Localizada no noroeste de Minas Gerais, a região possui um terroir ideal para a produção de cafés especiais, com altitudes entre 800 e 1.200 metros e estações bem definidas.

Pontos: 44,22

COLOMBIAN SUPREMO

Com torra médio-escura, este café colombiano 100% Arábica destaca notas de cacau, flor de laranjeira, cedro tostado e melaço. Seu corpo aveludado e acidez vibrante entregam um equilíbrio agridoce marcante, com final longo e rico. Uma escolha sofisticada para quem busca um café complexo e envolvente.

Pontos: 55,67

SÃO JERÔNIMO DA SERRA

No concurso de qualidade de Garça SP obteve 1º lugar natural, com uma cor da torra média e aroma floral, sabor de frutas tropicais, laranja, mel e melaço com uma finalização prolongada, doce.

Pontos: 87,10

MOGIANA PAULISTA

Microlote 100% Arábica cultivado na região de mogiana Paulista em uma altitude entre 900 e 1000m, que resulta em uma bebida encorpada, com aroma intenso e sabor adocicado com frutas cítricas e mel.

Pontos: 33,61

Todos os grãos são torrados e moídos na Madame Brulee

SOBREMESAS

COOKIE DUO R\$ 17,50

Cookie com massa de leite ninho, gotas de chocolate e chocolate branco.

COOKIE DARK R\$ 17,50

Cookie de chocolate 100% cacau.

COOKIE DARK COM NUTELLA R\$ 19,90

Cookie de chocolate 100% cacau com recheio de creme de avelã (Nutella).

COOKIE NINHO COM NUTELLA R\$ 19,90

Cookie de chocolate branco com massa de Leite Ninho e Nutella.

TORTA DE CHOCOLATE R\$ 28,90

Massa sablé feita com cookie de chocolate, brownie cremoso, creme trufado com whisky, creme diplomata e cacau em pó.

TORTA BANOFFEE R\$ 24,90 (Mais Pedido)

Massa sablé com granola e mel, caramelo toffee, banana prata. chantilly francês, doce de leite e cacau callebaut.

TORTA COOKIE RECHEADA R\$ 27,90

Massa de cookie com recheio de ganache de chocolate.

TORTA AMOR AMOR R\$ 28,90

Torta doce de chocolate com morango e doce de leite ninho.

MINI BOLO CASEIRO R\$ 21,90

Mini bolo de cenoura com calda de chocolate ou mini bolo de banana com canela e farinha integral.

CRÈME BRÛLÉE R\$ 42,90 ★★★★★

Crème brûlée, crumble de amêndoas, frutas vermelhas e folha de ouro.

CHEESECAKE **DICA DO CHEF** R\$ 24,90

Massa patê sucrée, creme aerado de cream cheese e calda de frutas.

BEBIDAS GELADAS

CHÁ DA CASA GELADO **NOSSA ESPECIALIDADE** R\$ 19,50

Chá de camomila com anis estrelado, canela, cravo, açúcar mascavo, mel e suco de pêssego.

SUCO NATURAL DE FRUTAS FRESCAS R\$ 18,50

Feito na hora com frutas frescas.

Sabores: Abacaxi com hortelã, Abacaxi, Morango ou Maracujá

SMOOTHIE DE FRUTA COM YOGURT R\$ 26,00

Bebida cremosa a base de iogurte grego, mel e frutas frescas.

Sabores: Amoras / Maracujá

SODA ITALIANA R\$ 22,00

Maçã verde e Melancia

SUCO VERDE R\$ 23,00

LIMONADA R\$ 18,50

TAÇA DE VINHO TINTO R\$ 26,90

TAÇA DE VINHO BRANCO R\$ 26,90

ÁGUA PRATA SEM GÁS OU COM GÁS R\$ 8,50

ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS R\$ 22,90

COCA-COLA / ZERO R\$ 9,50

ÁGUA TÔNICA / ZERO R\$ 9,50



CAFETERIA

CAFÉ COADO GELADO COM GENGIBRE..... **DICA DO BARISTA** R\$ 26,⁹⁰
Café coado com gelo, gengibre, limão e mel.

MOCHA R\$19,⁵⁰
Café expresso com leite, leite vaporizado e creme de avelã.
Adicional de chantilly - R\$ 2,⁰⁰

MACCHIATO R\$ 8,⁹⁰
Café expresso acompanhado de leite vaporizado cremoso. (xícara pequena)

CAPPUCCINO ITALIANO R\$ 12,⁹⁰
Tradicional receita italiana de 1/3 de café, 1/3 de leite e 1/3 de leite cremado.

CAPPUCCINO TRÊS CORAÇÕES..... R\$ 17,⁵⁰
Cappuccino cremoso finalizado com um toque de canela.

CAPPUCCINO GELADO..... R\$ 34,⁰⁰ (Mais Pedido)
Cappuccino gelado cremoso, feito com café expresso, capuccino três corações, sorvete e leite.

CAPPUCINO ESPECIAL R\$ 18,⁵⁰
Cappuccino especial três corações, com borda de creme de avelã, acompanhado de chantilly.

CHOCOLATE QUENTE R\$ 29,⁹⁰
Chocolate quente cremoso Madame Brulee
ADICIONAL DE RUM R\$ 17,00

CAFÉ COM LEITE..... R\$ 12,⁹⁰

CAFÉ DA MANHÃ (SERVIDO 8:30 ÀS 11:30)
(TODOS OS DIAS)

OVOS MEXIDOS..... R\$ 30,⁰⁰
Três ovos mexidos sobre o pão italiano, bacon, cebolinha e queijo parmesão.
Adicional de Queijo: R\$ 4,90

OMELETE À FRANCESA R\$ 30,⁰⁰
Três ovos, presunto, queijo, manteiga, cebolinha e pão italiano.
Acompanha torradas.

TOAST..... R\$ 26,⁹⁰ (Mais Vendido)
Pão Italiano clássico prensado com manteiga aviação, presunto e queijo derretido.
Acompanha Batata sauté.

PÃO NA CHAPA..... R\$ 14,⁵⁰
Pão francês tostado na manteiga aviação

PÃO NA CHAPA (PÃO ITALIANO OU CROISSANT)..... R\$ 18,⁵⁰
Pão à sua escolha tostado na manteiga aviação

PÃO NA CHAPA ESPECIAL..... R\$ 24,⁹⁰
Pão francês tostado com creme de queijo à sua escolha: requeijão ou cheddar.
Opcional, troque o pão: croissant ou italiano: R\$4,00



Todos os pães são de fermentação natural e feitos na Madame Brulee



PARA TODO MOMENTO (SERVIDO A QUALQUER HORÁRIO)

TOAST..... R\$ 26,⁹⁰
Pão Italiano clássico prensado com manteiga aviação, presunto e queijo derretido.
Acompanha Batata sauté.

PÃO ITALIANO NA CHAPA..... R\$ 26,⁹⁰
Acompanha manteiga e geléia.

OVOS CREMOSOS R\$ 62,⁰⁰
Ovos mexidos com manteiga, jamon, pão italiano artesanal, cogumelos salteados na manteiga e queijo parmesão.

CROQUE MADAME R\$ 44,⁹⁰
Fatias de pão italiano, molho bechamel, queijo gruyère, presunto, parmesão gratinado e ovo frito na manteiga. Acompanha batatas soute.

CROQUE MONSIEUR..... R\$ 36,⁰⁰
Fatias de pão italiano, molho bechamel, queijo gruyère, presunto e parmesão gratinado. Acompanha batatas soute.

OVOS BENEDICT..... R\$ 38,⁰⁰
Batata sauté, pão italiano, ovos, folhas, bacon e molho holandês.

CROISSANT BENEDICT..... R\$ 41,⁵⁰ (Premium)
Batata sauté, pão croissant, ovos, folhas, bacon e molho holandês.

AVOCADO CROAST MADAME..... R\$ 41,⁵⁰
Guacamole de abacate, ovos pouche, salada de rúcula, queijo parmesão e pão croissant

CROISSANT COM LASCAS DE JAMON..... R\$ 38,⁵⁰
Queijo Brie e mel adicional: + R\$ 8,00

CROISSANT COM OVOS MEXIDOS A FRANCESA..... R\$ 29,⁹⁰
Com bacon e rúcula

TORTA FRANCESA DE FRANGO..... R\$ 27,⁹⁰
Fatia de torta de frango cremoso, com camada de cream cheese Philadelphia e mix de queijos gratinados.

FATIA DE TORTA DA VOVÓ..... R\$ 24,⁹⁰

PANINI BAVARESCO R\$ 34,⁹⁰
Pão Ciabatta, molho de tomate, filé mignon desfiado, queijo mussarela, molho pesto e rúcula



Todos os pães são de fermentação natural e feitos na Madame Brulee



ENTRADAS E APERITIVOS

CESTA MISTA DE PÃES..... R\$ 19,90

TÁBUA DE JAMON E QUEIJOS..... R\$ 52,00
Jamon Serrano, queijo gorgonzola, queijo provolone, queijo brie, mel e pão italiano torrado

ALMOÇO E JANTAR

FILÉ A PARMEGIANA..... R\$ 47,90
Filé a parmegiana acompanhado de batatas soutté.
Adicional de arroz branco R\$ 9,90

TALHARIM A SICÍLIA..... R\$ 42,90
Camarões em vinho branco, nata, limão siciliano, tomate e ervas frescas.
Sugestão de vinho: Parrales chardonnay ou Pé branco

RISOTTO DE AÇAFRÃO ESPANHOL..... R\$ 82,90 (Mais Indicado)
Risotto de Açafrão acompanhado de Mignon e creme de gorgonzola.

RISOTTO COGUMELO..... R\$ 82,90
Com cogumelos frescos e medalhão de mignon.

ADICIONAL DE LEGUMES..... R\$ 14,90
Mix de legumes salteados na manteiga e alho

ADICIONAL DE OVO FRITO..... R\$ 4,90

ADICIONAL DE BATATA..... R\$ 9,90

DICA DE DRINKS PARA ACOMPANHAR

NEGRONI R\$ 35,00

GIN TONIC TANQUERAY R\$ 29,90

PRATOS KIDS

Pratos especiais para crianças de até 12 anos

KIDS MIGNON E TALHARIM R\$ 25,80

KIDS MIGNON COM ARROZ E BATATA..... R\$ 26,90



MÉTODOS DE PREPARO



	São Jerônimo da Sera	Fazenda São Caetano	Sul de Minas	Colombian Supremo	Geisha	Cerrado Mineiro	Caparaó
COADO HARIO V60 XÍCARA	R\$ 14,50	R\$ 11,40	R\$ 11,40	R\$ 13,80	R\$ 13,80	R\$ 13,80	R\$ 11,50
COADO HARIO V60 JARRA (Servem 2 xícaras) Preparado de maneira uniforme no coador japonês hario V60, este método possui uma liberação de aromas e notas da terra.	R\$ 23,20	R\$ 18,24	R\$ 18,24	R\$ 22,08	R\$ 22,08	R\$ 22,08	R\$ 18,40



	São Jerônimo da Sera	Fazenda São Caetano	Sul de Minas	Colombian Supremo	Geisha	Cerrado Mineiro	Caparaó
FRENCH PRESS (Serve 1 xícara) Preparado manualmente e extraído através da infusão nos grãos moídos que entram em contato com a água quente. A prensa francesa garante um café mais encorpado, com um sabor diferenciado.	R\$ 17,40	R\$ 13,68	R\$ 13,68	R\$ 16,56	R\$ 16,56	R\$ 16,56	R\$ 13,80



	São Jerônimo da Sera	Fazenda São Caetano	Sul de Minas	Colombian Supremo	Geisha	Cerrado Mineiro	Caparaó
CHEMEX (Servem 4 xícaras) Preparado manualmente o coador em ampulheta permite uma filtragem com extração fracionada, utilizando apenas as partes selecionadas do pó de café escolhido com a água filtrada a 95°C e a moagem média grossa.	R\$ 43,50	R\$ 34,20	R\$ 34,20	R\$ 41,40	R\$ 41,40	R\$ 41,40	R\$ 34,50



	Fazenda São Caetano	Sul de Minas	Colombian Supremo	Geisha	Cerrado Mineiro	Caparaó
EXPRESSO	R\$ 06,84	R\$ 06,84	R\$ 08,28	R\$ 08,28	R\$ 08,28	R\$ 06,90
EXPRESSO DUPLO Café torrado e moído na hora, curto ou longo e prepararo sob alta pressão que permite um café mais intenso e encorpado. Disponibilidade de acordo com a torra do dia.	R\$ 10,94	R\$ 10,94	R\$ 13,25	R\$ 13,25	R\$ 13,25	R\$ 11,04



	Sul de Minas	Cerrado Mineiro	Mogiana	Blend Madame
CAIXA Café torrado em grão ou moído para você levar para casa. As caixas estão disponíveis em nossa prateleira central, basta escolher a sua	R\$ 44,22	R\$ 44,22	R\$ 44,22	R\$ 49,90