



ORLEANS

PÃES E GASTRONOMIA

ALMOÇO

Somos a Orleans Pães e Gastronomia!

Um convite para você entrar e ficar. E sempre voltar. Uma mistura de ingredientes frescos, vindos de pequenos produtores, que atraem os olhares e despertam os paladares.

Uma reunião de receitas que abraçam, que afagam e que satisfazem. Onde o seu paladar encontra os melhores motivos para comemorar a vida ao redor da mesa. O nosso propósito? Alimentar a alma com pequenas porções de felicidade e muito amor.

Venha celebrar com a gente!

Horário de funcionamento



Padaria

07h às 20h

Restaurante

11h30 às 14h30

iFood

09h às 19h30

Cobramos taxa de serviço de 10%.



orleans.paes



47 99955-0779



www.
orleanspaes.
com.br





ENTRADAS

POLVO NO PÃO..... 49,9
Tentáculo de polvo, páprica defumada,
tomate picado e pão de milho torrado.

CARPACCIO DE SALMÃO.....37,9
Lâminas de salmão, mini folhas, pickles,
morango, limão e azeite.

CARPACCIO DE CARNE.....42,9
Lâminas de carne, mini folhas, parmesão,
azeite e alcaparras.

CEVICHE DE PEIXE..... 48,9
Peixe cortado, manga, limão, coentro,
azeite, pimenta dedo de moça, gengibre
e cebola roxa. Servido bem geladinho.

SALADA MOSTARDA E MEL.....30,9
Mix de folhas, mussarela de búfala e
molho de mostarda e mel.

ORLEANS.....28,9
Três tipos de folhas, parmesão, tomate
cereja e redução de laranja.

TARTAR DE MIGNON.....47,9
Mignon picado, cebola roxa, mostarda,
azeite, pickles, cheiro verde, pimenta
branca e torradas.

SHITAKE E SHIMEJI.....39,9
Shitake, shimeji e manteiga de ervas
sobre o pão torrado.

DO MAR

SALMÃO DE LA PASSION.....79,9

Salmão grelhado, duxelle de cogumelos, purê de batata doce e chutney de maracujá.

SALMÃO SICILIANO.....78,9

Salmão grelhado, risoto verde de limão siciliano.

SALMÃO TRAPANI.....78,9

Salmão grelhado, pupunha salteada no óleo de gergelim e caponata.

MOQUECA MISTA.....110,9

Moqueca baiana com camarão, polvo, peixe, pirão e arroz.

TILÁPIA CURRY.....57,9

Tilápia grelhada, legumes, crosta de pão com molho curry indiano.

TILÁPIA CROSTA.....55,9

Tilápia grelhada, crosta de banana da terra e linguine fresco.

MASSA COM CAMARÃO.....78,9

Massa de produção própria com molho cremoso de camarão.

PEIXE NA BRASA.....100,9

Peixe do dia assado com limão, azeite e arroz cremoso.

TRIO DO MAR.....105,9

Camarão, polvo, peixe, arroz negro e molho de limão siciliano.

BACALHAU ORLEANS.....145,9

Bacalhau Gadus morhua, batata, cebola, ovo perfeito, alho, azeite, azeitonas e mini brioche.



Trio do Mar



DA TERRA

BIFE ANCHO.....95,9

Bife de ancho grelhado, feijão fradinho, arroz, cebola roxa, coentro e queijo coalho.

PALETA DE CORDEIRO.....98,9

Paleta de cordeiro assada e sem osso, purê de batata salsa e molho do próprio assado.

FRALDINHA NA MOSTARDA.....69,9

Fraldinha cozida lentamente na mostarda, acompanhado de massa fresca.

FRALDINHA COM RAVIOLI.....67,9

Fraldinha cozida lentamente, acompanhado de ravioli de queijo e abóbora.

MIGNON COM BATATA DOCE.....79,9

Mignon grelhado, batata doce salteada na manteiga de alecrim e redução demi glace.

MIGNON FUNGHI.....78,9

Mignon grelhado, acompanhado de massa fresca no molho funghi.

RAGU DE MIGNON.....59,9

Ragu de mignon, acompanhado de massa fresca e ovo perfeito.

COXA DE PATO CROCANTE.....78,9

Coxa de pato confitado, risoto de morango e amêndoas com redução de laranja.

JARRET DE VITELLO.....62,9

Jarret assado, risoto de açafraão regado com o molho do assado.

PEITO DE FRANGO GRELHADO.....56,9

Peito de frango grelhado, cuscuz marroquino e manteiga de ervas.



RISOTOS

SALMÃO.....55,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, parmesão, e pedaços de salmão.

LINGUIÇA BLUMENAU.....58,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, parmesão, cheiro verde e linguiça blumenau desfiada.

RAGU DE MIGNON..... 62

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, parmesão, ragu de mignon e cebolinha.

CARNE SECA.....51,5

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, parmesão, carne seca, abóbora, queijo coalho e melado.

CAMARÃO.....68,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, camarão e molho de tomate.

COGUMELOS.....49,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, queijo parmesão e mix de cogumelos salteados.

PRIMAVERA.....49,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, queijo parmesão e brunoise de legumes.

DAMASCO.....70,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, queijo parmesão, damasco, pera e gorgonzola.

PATO.....71,9

Arroz arbóreo, manteiga, vinho branco, queijo parmesão, pato desfiado, figo turco marinado no vinho do porto.

PRATO KIDS

Arroz, feijão, carne ou frango.....49,9

BEBIDAS

ÁGUA COM OU SEM GÁS 500ml.....5

REFRIGERANTES.....6

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Sprite, Fanta Laranja, Fanta Uva, Schweppes e Água Tônica.

SUCOS NATURAIS

Suco de laranja.....14

Suco Orleans.....15
(laranja, cenoura, gengibre e capim limão)

Suco verde.....15
(laranja, couve e rúcula)

Suco da estação.....14,5

Limonada suíça com manjericão.....14

SODAS ITALIANAS.....12
Maçã verde, tangerina, frutas vermelhas e limão siciliano.

CAIPIRINHAS

VODKA CACHAÇA

Uva.....27 25

Kiwi.....27 25

Limão.....26 24

Morango.....27 25

Fruta do Dia.....26 24

Abacaxi e Maracujá.....30 28

Morango, Maracujá e Pimenta...30 28
Dedo de Moça

CERVEJAS

Heineken.....11

Stella Artois.....11

Corona.....13

CONHEÇA NOSSAS SOBREMESAS

Uma sobremesa especial para cada dia!

Consulte o garçom ou solicite o cardápio da lanchonete.





Unidade 01 - América
R. Benjamin Constant, 851

Unidade 02 - Glória
Rua Camboriú 235 - Loja 03



www.
orleanspaes.
com.br



orleans.paes



47 99955-0779

Padaria
07h às 20h

Restaurante
11h30 às 14h30



iFood
09h às 19h30

