

FRUTAS & GRANOLA

SALADA DE FRUTAS COM GRANOLA	R\$ 24,00
PUDIM DE CHIA COM MANGA E GRANOLA	R\$ 26,00
IOGURTE COM GRANOLA	R\$ 26,80
AÇAÍ COM BANANA E GRANOLA	R\$ 32,80

BEBIDAS

ÁGUA COM OU SEM GÁS	R\$ 8,00	ÁGUA DE COCO	R\$ 19,00
REFRIGERANTES	R\$ 8,50	KIRO	R\$ 19,30
BAER-MATE	R\$ 16,00	CHÁS	R\$ 12,80
SUCO DE LARANJA	R\$ 16,00	Cherry Rose Vermelho Intenso	
SUCO VERDE	R\$ 16,00	Rooibos Caramelo	
Laranja, couve, abacaxi e gengibre		MATCHA	R\$ 16,50
KOMBUCHA LIND.	R\$ 16,50	Quente ou gelado, com leite	
SUCO DE UVA	R\$ 17,30	MATCHA TÔNICA	R\$ 17,50
VILLA PIVA		Com limão e xarope de açúcar	
		ACHOCOLATADO	R\$ 16,50

ALCOÓLICAS

HEINEKEN	LONGNECK	R\$ 18,00
SIDRA ÇÃ	300ML	R\$ 21,80
PETIRROJO RESERVA CHARDONNAY	187ML	R\$ 37,00
PETIRROJO RESERVA CABERNET SAUVIGNON	187ML	R\$ 37,00
Bisquertt Family Vineyards, Valle de Colchagua, Chile		
LE JAZZ 2022	750ML	R\$ 152,00
Syrah Casa Vinet, Altos de Amparo, São Paulo, Brasil		

CAFÉ POR ELAS CAFÊS

ESPRESSO	R\$ 9,50	MOCHA	R\$ 20,00
Clássico, servido em 40ml		Espresso e leite vaporizado com calda de chocolate	
ESPRESSO DUPLO	R\$ 15,00	LATTE	R\$ 17,00
Duas doses de espresso		Dose curta de espresso e leite vaporizado	
DESCAFEINADO	R\$ 10,50	LATTE GELADO	R\$ 17,00
Espresso sem cafeína		Espresso com leite e gelo	
COADO	R\$ 16,00	ICED COFFEE	R\$ 17,00
Blend especial		Espresso gelado	
MACCHIATO	R\$ 13,00	COLD BREW	R\$ 17,00
Espresso com espuma de leite		Café infusado, extraído a frio	
MÉDIA	R\$ 14,00	ORANGE COFFEE	R\$ 19,80
Café coado e leite em partes iguais		Espresso com suco de laranja, servido com gelo	
CAPPUCCINO	R\$ 16,00	ESPRESSO TÔNICA	R\$ 17,50
Espresso e leite cremoso vaporizado			

CAFÉ GOURMAND | R\$ 17,00
Escolha seu café e acrescente uma fatia fina de Tarte au Chocolat



VIENNOISERIE & PÂTISSERIE

PÃO DE QUEIJO Feito com queijo Canastra	R\$ 11,30
PÃO DE QUEIJO MULTIGRÃOS	R\$ 14,50
GOUGÈRE Francês, com massa choux e queijo gruyère	R\$ 13,50
CROISSANT	R\$ 15,00
CROISSANT COM PRESUNTO & QUEIJO Folhado com presunto Royale e queijo Canastra	R\$ 22,80

DOCES

MACARRONS Chocolat Noir Citron Thym Cerise	R\$ 9,90
CANELÊ	R\$ 13,00
COOKIE DE CHOCOLATE & AVEIA 🍪	R\$ 16,00
FLAN PARISIEN	R\$ 16,00
PAIN AU CHOCOLAT	R\$ 16,50
CINNAMON ROLL	R\$ 18,00
CROISSANT AUX AMANDES Folhado com creme de amêndoas	R\$ 20,80
CHAUSSON AUX POMMES Folhado com compota de maçãs	R\$ 24,80
BOLO DE CHOCOLATE BELGA	R\$ 16,00
BOLO DE LIMÃO-SICILIANO & AMÊNDAS	R\$ 16,00
BOLO DE BANANA Com tâmaras e castanhas-do-pará	R\$ 16,00
TORTA DE PERA Com frangipane de amêndoas	R\$ 23,80
TARTE AU CITRON De limão-siciliano com merengue	R\$ 29,00
TARTE AU CHOCOLAT De chocolate belga	R\$ 29,00

SELECÇÃO DE 'SOPAS

- > SOPA DE CEBOLA
- > SOPA DE COGUMELOS
- > SOPA DE ABÓBORA
COM GENGIBRE



R\$
39,50
CADA

PARA TODAS AS HORAS	
	PIZZA ROMANA EM PEDAÇO R\$ 25,00 Abobrinha com pancetta Margherita com mozzarella de búfala
	QUICHES R\$ 28,50 Espinafre com queijo de cabra [✓] Lorraine Cogumelos [✓]
	TORTAS R\$ 29,50 Frango Palmito [✓]
	VOCÊ PODE ADICIONAR SALADA VERDE AO SEU PEDIDO + R\$ 12,00 Mix de folhas com nozes-pecãs agridoces

SANDUÍCHES

PREPARADOS COM PÃES DA E JAZZ BOULANGERIE

PROVOLONE

COM ABOBRINHA R\$ 29,50

Com tomate assado e pesto,
no pão de miga preto

MISTO QUENTE R\$ 32,00

Presunto Royale e queijo meia
cura, no forma rústico

QUEIJO QUENTE R\$ 33,00

Queijos meia cura e prato
na chapa, no pão de leite

HOT DOG R\$ 32,50

Salsicha artesanal Frankfurt
100% bovina e mozzarella,
no pão de leite

CARNE DE PANELA R\$ 34,00

Com chimichurri e mozzarella,
no pão francês

PASTRAMI R\$ 36,00

Pastrami artesanal,
mozzarella derretida,
pickles e mostarda Dijon,
no pão campagne tostado
com manteiga

CROQUE MONSIEUR R\$ 39,50

Misto quente francês,
com presunto Royale,
queijo meia cura e bechamel
gratinado, no brioche

TOSTADO DE SALMÃO R\$ 41,00

Salmão defumado,
cream cheese e cebolinha
fresca, no croissant

PRATOS RÁPIDOS DO LE JAZZ BRASSERIE	
SOPAS [✓]: DE CEBOLA, DE COGUMELOS E DE ABÓBORA COM GENGIBRE CADA R\$ 39,50	HACHIS PARMENTIER R\$ 55,00 Gratinado de rabada desfiada, com purê de batatas e crosta de pão. Acompanha salada verde
SALADA CHÈVRE CHAUD [✓] R\$ 48,00 Mix de folhas, queijo de cabra gratinado, nozes-pecãs agridoces, aspargos, maçã-verde e vinagrete de mostarda Dijon com mel	BRANDADE DE BACALHAU R\$ 61,00 Gratinada com crosta de pão. Acompanha salada verde
OS OVOS E FRANGOS USADOS EM NOSSAS RECEITAS SÃO ORGÂNICOS	TODOS OS NOSSOS PRODUTOS CONTÊM GLÚTEN. Mesmo que naturalmente isentos da proteína, são manipulados em locais onde o glúten está presente.