



La Mița Biciclista  
BRASSERIE

## VIENNOISERIES

<b>Croissant au beurre</b> <sup>105g</sup>	14 lei
Aluat franțuzesc cu unt, în formă de semilună.	
<b>Croissant aux framboises</b> <sup>140g</sup>	23 lei
Aluat foietaj fermentat umplut cu confit de zmeură*.	
<b>Croissant aux amandes</b> <sup>190g</sup>	26 lei
Croissant cu unt din foietaj fermentat, sirop de rom și cremă de migdale cu felii de migdale.	
<b>Croissant au jambon et Emmental</b> <sup>230g</sup>	34 lei
Aluat foietaj fermentat cu unt, șuncă, cașcaval Emmental și sos béchamel.	
<b>Like a Croissant Mango</b> <sup>150g</sup>	19 lei
Aluat de gogoși umplut cu cremă de mango* și fructul pasiunii*.	
<b>Like a Croissant Nociola</b> <sup>150g</sup>	19 lei
Aluat de gogoși umplut cu cremă de ciocolată și pastă de alune.	
<b>Pain au chocolat</b> <sup>115g</sup>	24 lei
Aluat foietaj fermentat umplut cu patru batoane de ciocolată.	
<b>Chausson aux pommes</b> <sup>100g</sup>	18 lei
Aluat foietaj clasic, umplut cu compote de mere și piure de mere cu vanilie de Madagascar.	
<b>Chausson quatre fromage</b> <sup>65g</sup>	24 lei
Aluat foietaj clasic, umplut cu patru tipuri de brânză și acoperit cu mix de semințe.	
<b>Papillon praline</b> <sup>140g</sup>	24 lei
Aluat foietaj fermentat umplut cu cremă de praline de alune de pădure.	
<b>New York Roll Pistache</b> <sup>155g</sup>	26 lei
Aluat foietaj fermentat, cu unt, umplut cu cremă de fistic sicilian, acoperit cu glazură de pastă de fistic și fistic pur.	
<b>Flan vanille</b> <sup>200g</sup>	39 lei
Aluat fraged cu unt, cremă fină de vanilie și mascarpone, acoperită cu glazură neutră cu vanilie.	
<b>Flan tiramisu</b> <sup>200g</sup>	42 lei
Aluat fraged cu unt, cremă fină de vanilie și mascarpone, biscuit cu alune de pădure înșiropat cu cafea, cremă aerată de tiramisu, acoperit cu pudră de cacao.	
<b>Cinnamon Roll</b> <sup>140g</sup>	25 lei
Aluat foietaj fermentat, umplut cu cremă de zahăr brun, scorțișoară și unt, glazurat cu cremă de brânză și lime.	

Produsele de viennoiserie sunt realizate după rețete franțuzești, folosind materii prime de calitate, majoritatea aduse din Franța și sunt produse cu atenție în laboratorul propriu LMBSC.

\*Produs congelat.

## DESSERTS

<b>Crème Brulée</b> <sup>220g</sup> Desert du chef	32 lei
Specialitate franțuzească din ouă și cremă de vanilie, acoperită cu o crustă fină de caramel.	
<b>Baba au Rhum</b> <sup>150g</sup>	29 lei
Prăjitură din aluat dospit, cu dulceață de caise, îmbibată în sirop de citrice cu rom, decorată cu cremă chantilly de vanilie.	
<b>Mille Feuille</b> <sup>165g</sup>	39 lei
Straturi de aluat foietaj, alune crocante și cremă de frișcă cu pralină.	
<b>Fleur Vanille</b> <sup>130g</sup>	39 lei
Blat sablé crocant și blat pufos cu migdale, inimă de caramel sărat și praliné de vanilie, decorat manual în formă de trandafir cu ganache de vanilie de Madagascar.	
<b>Finger Flan</b> <sup>120g</sup>	29 lei
Biscuit crocant cu unt, cremă fină de vanilie, caramel și glazură de ciocolată.	
<b>Foret Noire</b> <sup>170g</sup>	35 lei
Blat de ciocolată, înșiropat cu lichior Kirsch, mousse de ciocolată neagră și amarene.	
<b>Saint Barth</b> <sup>130g</sup>	35 lei
Blat cu migdale, cremeux de mango*, jeleu de fructul pasiunii*, mousse de cocos și compote* mango și ananas.	
<b>Tarte au café</b> <sup>120g</sup>	35 lei
Aluat fraged cu cacao, crocant cu cafea, pralină cu cafea, ganache de ciocolată, ganache montee cu cafea și streusel cu cafea.	
<b>Paris-Brest Pistache</b> <sup>160g</sup>	39 lei
Aluat choux, biscuit crocant, praliné de fistic și cremă fină de fistic, acoperit cu fistic crocant.	
<b>Tarte pécan</b> <sup>120g</sup>	35 lei
Aluat fraged umplut cu cremă frangipane cu nuci pecan și cremă de nuci pecan, decorat cu nuci pecan caramelizate.	
<b>L'exotique</b> <sup>90g</sup>	25 lei
Blat pufos cu cocos, mousse de cocos*, cremeux de fructul pasiunii* și sos de mango.	
<b>Merveille</b> <sup>120g</sup>	39 lei
Crustă de ciocolată neagră crocantă, cremă de ciocolată cu lapte, beza crocantă, praliné de alune sărate.	
<b>Baba Mița au Rhum</b> <sup>1370g</sup> Pentru 4 persoane	119 lei
Prăjitură din aluat dospit, cu dulceață de caise, îmbibată în sirop de citrice cu rom, decorată cu cremă chantilly de vanilie.	
<b>Praliné Végane</b> <sup>150g</sup> Desert vegan	35 lei
Prăjitură cu inimă de pralină cu arahide și caramel, cremă de ciocolată vegană, decorată cu glaze crocant de ciocolată cu arahide.	
<b>Romance</b> <sup>85g</sup>	39 lei
Crocant cu fistic, confit de zmeură*, caramel de zmeură*, blat financier de fistic, mousse fin de fistic, glazură oglindă și decor de ciocolată.	

\*Produs congelat.

### LISTĂ ALERGENI

Ou Lapte Gluten Drojdie Soia Alune Fructe cu coajă lemnoasă Pește Țelină Muștar Dioxid de sulf și Sulfit Semințe susan



### QR CODE

Pentru mai multe detalii despre valori nutriționale, ingrediente, alergeni, aditivi și gramaje produse puteți întreba personalul sau puteți vizualiza direct accesând codul QR.



La Mița Biciclista  
BRASSERIE