

CAFÉ CASA BELGA

Café expresso (50ml)	8,5
Café coado - Drip Coffee (120ml)	10
Café expresso longo (100ml)	16
Macchiatto - Café e Leite (150ml)	15
Chocolate quente belga (100ml)	18
Cappuccino (150ml)	20
Chá quente - Camomila (300ml)	8,5
Bagguetine na chapa com manteiga	16
Meia bagguetine na chapa com manteiga, ovos mexidos e bacon	25
Meia bagguetine na chapa com manteiga e brie derretido, acompanha mel	28

*Conheça nossa vitrine de doces!





DOCERIA CASA BELGA

19 9 9350.0279 / 19 3381.0950
contato@doceriacasabelga.com.br
Rua: Heitor Penteado, 1195 - Joaquim Egídio - Campinas/SP



ENTRADAS

Lula Provençal — 84
Lula (300g) refogada no azeite com
tomate cereja, cebola, alho e especiarias, acompanha pães

Lula Frita — 76
Lula (300g) empanada e frita, acompanha molho tártaro

Isca de Peixe — 74
Abadejo (400g) embanado e frito, acompanha molho tártaro

Filet Gratin — 78
Cubinhos de filet mignon (250g) gratinado, acompanha pães

Duo de Bruschettas — 44
cogumelos e brie, tomate cereja, mussarela de búfala,
basílico e molho pesto

Fritas (400g) — 38

SALADAS

Campesina — 42
alface roxa, crespa e americana, rúcula e tomate cereja

Italiana — 54
alface roxa, crespa e americana, rúcula, tomate cereja,
pesto, lascas de parmesão e nozes pecan torradas



*Consulte a sugestão do Chef

DOCERIA CASA BELGA

19 9 9350.0279 / 19 3381.0950
contato@doceriacasabelga.com.br
Rua: Heitor Penteado, 1195 - Joaquim Egídio - Campinas/SP

PEIXES

Servem 2 pessoas

Bobó de Camarão — 226
Camarões Rosa (350g), preparados em um cremoso bobó de mandioca, com leite de coco e temperos especiais
Acompanha fritas, farofa de banana da terra com castanha de caju e arroz branco

Moqueca de Camarão Rosa — 236
Camarões rosa (350g) ao molho de tomates assados, azeite de dendê, leite de coco, pimentões em rodela, coentro e salsa.
Acompanha fritas, farofa de banana da terra e arroz

Moqueca de Abadejo — 207
Abadejo (450g) ao molho de tomates assados, azeite de dendê, leite de coco, pimentões em rodela, camarões sete barba (250g), coentro e salsa.
Acompanha fritas, farofa de banana da terra e arroz

Moqueca Mista - Abadejo & Camarão Rosa — 294
Abadejo (300g) e Camarão Rosa (200g) ao molho de tomates assados, azeite de dendê, leite de coco, pimentões em rodela e salsa.
Acompanha fritas, farofa de banana da terra com castanha de caju e arroz branco

Moqueca de banana da terra — 152
Banana grelhada (400g) ao molho de tomates assados, azeite de dendê, leite de coco, pimentões em rodela, coentro e salsa. Acompanha fritas, farofa de banana da terra e arroz

Abadejo Baiana — 197
Abadejo (450g) grelhado ao molho de tomates assados, azeite de dendê, leite de coco, coentro, salsa e camarões sete barba (250g).
Acompanha arroz e farofa de banana

Abadejo Belle-Muniere — 194
Abadejo (450g) grelhado ao molho de vinho branco, alcaparras, champignon e camarões sete barba (250g). Acompanha arroz e legumes

Salmão à Caçador (Individual) — 84
Salmão (180g) servido na panela de ferro em cama de purê de batata baroa, com molho de ervas e crispy alho poró.
Acompanha arroz com amêndoas e banana da terra



CARNES

Servem 2 pessoas

Filé Dijon — 184
Filé Mignon (500g) ao molho de mostarda. Acompanha arroz branco, batatas, abóbora cabotiá, cenoura vichy, brócolis e aspargos na manteiga

Filé Gorgonzola — 182
Filé Mignon (500g) ao molho de queijo azul. Acompanha arroz branco, batatas, abóbora cabotiá, cenoura vichy, brócolis e aspargos na manteiga

Filé Bordelaise — 193
Filé Mignon (500g) ao molho de vinho porto e especiarias.
Acompanha fettuccine de massa fresca ao molho alfredo

Filé Porccini (Individual) — 108
Thornedor de mignon com molho de funghi porccini
e cogumelos frescos, servido com fetuccine de massa fresca na manteiga

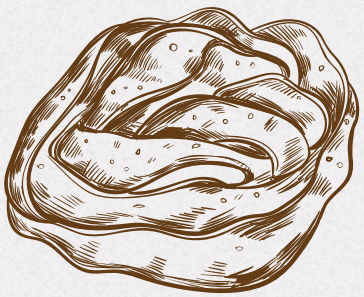
MASSAS

Individuais

Fettuccine (180g) ao molho porcini, cogumelos frescos e cubinhos de filet mignon (120g) e crocante de bacon — 73

Manicaretti de espinafre recheado com abóbora cabotiá e gorgonzola (400g) ao molho alfredo — 66

Gnocchi de mandioquinha (200g) com molho alfredo trufado e amêndoas crocantes — 68



Gnocchi de mandioquinha (200g) com ragu de costela, bacon de barriga e ervas frescas — 64

INFANTIL

Filezinho de filet mignon (140g) com arroz, fritas e legumes 46

Stroggnoff de filet mignon (120g) com arroz e fritas 42

Filé de Saint Peter com arroz, fritas e legumes 48

SOBREMESAS

Apfelstrudel 25

massa folheada, maçã, canela, uva passa e nozes pecan

com sorvete 38

Brownie 43

brownie de chocolate belga, sorvete de vanilla,
calda de chocolate quente e avelãs torradas

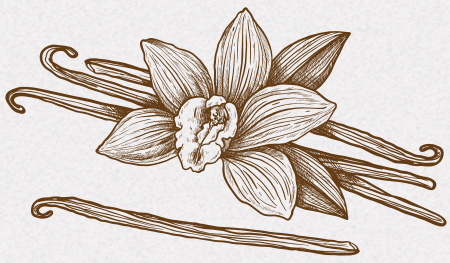
Sorvete La Basque

Vanilla | Chocolate com amêndoas | Morango | Pistache

taça com 1 bola 19

taça com 2 bolas 35

Profiteroles recheados com sorvete de vanilla e pistache, cobertos com calda de chocolate belga quente 44



DOCERIA CASA BELGA

19 9 9350.0279 / 19 3381.0950
contato@doceriacasabelga.com.br
Rua: Heitor Penteado, 1195 - Joaquim Egídio - Campinas/SP

Não alcoólicos

Sucos naturais (400ml) 16,5
Laranja | Limão | Abacaxi | Maracujá

Suco Verde ou de Beterraba c/ Cenoura, gengibre e morango 20

Jarra de suco (1400ml) 49

Água c/ ou sem gás (300ml) 8,5

Água tônica / Schweppes Citrus 10

Refrigerante
Coca cola / Coca zero ks (290ml) 10
Guaraná / Guaraná zero lata (350ml) 10

Soda Italiana de Tangerina (350ml) 18
Água com gás, xarope de maçã, rodelas de limão e gelo. Servido no copo alto.

Chá Matte gelado (350ml) 16
Chá matte, suco limão, rodelas de limão e gelo. Servido no copo alto.

Café gelado (350ml) 18
Café, tônica, rodelas de laranja e gelo



CERVEJAS

Brahma Malzbier (355ml 13
Corona extra (330ml) 16
Long Neck Heineken 0.0 (330ml) 16
Original (600ml) 22
Heineken (600ml) 24

Regionais

Toca da Mangava - Body & Soul (600ml) 38
Serra das Cabras Siriema Lager (600ml) 35
Cerveja puro malte extra clara
Campinas Forasteira Ipa (500ml) 32
Campinas Ipa Zero (355ml) 19

Premium

Paulaner Hefe-Weissbier (500ml) 36
Baden Cristal (600ml) 32

DOCERIA CASA BELGA
19 9 9350.0279 / 19 3381.0950
contato@doceriacasabelga.com.br
Rua: Heitor Penteado, 1195 - Joaquim Egídio - Campinas/SP

Drinks

Néroli Smash (250ml) 32
Gin, calda de açúcar, folhas de manjericão e suco de limão siciliano

Gin Tônica clássico (400ml) 35
Gin, alecrim, tônica e casca de limão siciliano . Servido na taça.

Gin tropical (400ml) 35
Gin, abacaxi, hortelã, manjericão e tônica . Servido na taça.

Hibiscus (400ml) 34
Gin, Hibiscus, fatias de tangerina, tônica e manjericão. Servido na taça.

Negroni (250ml) 34
Campari, vermuth tinto, gin, laranja e gelo. Servido no copo baixo

Garibaldi (350ml) 28
Campari, suco de laranja e gelo. Servido no copo alto.

Margarita (150ml) 32
Tequila, licor Cointreau, suco de limão, açúcar e sal . Servido na taça.

Mojito (350ml) 28
Rum, hortelã, açúcar demerara e limão. Servido no copo alto

Aperol Spritz (350ml) 34
Aperol, vinho branco, água com gás e rodela de laranja. Servido na taça.

Fitzgerald (250ml) 34
Gin, suco limão siciliano, bitter Angostura, xarope simples de açúcar.
Servido no copo baixo.

Old Fashioned (250ml) 34
Whisky bourbon, bitter Angostura, xarope simples de açúcar,
1 fatia de laranja. Servido no copo baixo.

Caipirinha - cachaça (350ml) 26
Limão - Abacaxi - Morango - Maracujá

Saquerinha - saque (350ml) 30
Limão - Abacaxi - Morango - Maracujá

Caipiroska - vodka (350ml) 32
Limão - Abacaxi - Morango - Maracujá

Licores 16

Taça de vinho (150ml) 35
Branco / Rose / Tinto



whisky

Standard 8 anos 28

Bourbon 32

Premium 12 anos 35