

FRIDA'S MENU

DEJEUNERS DU WEEK-END

"Le brunch"

ASSIETTE COMPOSÉE

UN VERRE DE JUS DETOX

(Orange, pamplemousse, citron, carotte, concombre & menthe)

UNE BOISSON CHAUDE

FROMAGE BLANC AU GRANOLA ET FRUITS ROUGES & PANCAKES SIROP
D'ÉRABLE

TABOULÉ DE QUINOA, SALADE DE CHOU ROUGE, TZATZÍKI, ŒUF PARFAIT,
GARLIC BREAD, KEFTA & POMMES GRENAILLES

28€

"Le cocktail du brunch"

SPRITZ BORDELAIS

Lillet Rosé - Cinzano - Prosecco

8€

PLATS

POULET RÔTI & POMMES GRENAILLES, CAROTTES RÔTIES, JUS DE VOLAILLE,
GARLIC BREAD

Pour 2 personnes (½ Poulet) - origine "ferme de Vertessec"

40€

Pour 4 personnes (Poulet entier) - origine "ferme de Vertessec"

80€

CÔTE DE BŒUF & POMMES GRENAILLES SAUCE BÉARNAISE

Pour 2 personnes (≈ 1,2 kg) - origine France maturée 30 jours

80€

AIGLE FIN SERVI ENTIER ACCOMPAGNÉ DE POMMES GRENAILLES
& D'UN BEURRE BLANC

Pour 2 personnes (≈ 1,2 kg) - origine côtes françaises

60€

DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

12€

BRIOCHE MAISON PERDUE & SON CARAMEL AUX CACAHUÈTES, GLACE CRÈME
FRAÎCHE

8€

YAOURT VANILLÉ, FRUITS ESTIVAUX À L'HUILE D'OLIVE & COOKIE AVOINE -
NOISETTE

6€