

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 RAISINS & 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€

T BONE BLACK ANGUS & POMMES GRENAILLES, SAUCE CHIMICHURRI

Pour 2 personnes (≈ 1 kg) - origine Irlande

80€

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

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

80€

DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

12€

TARTE CHOCOLAT CAFÉ ET GLACE CAFÉ

8€

BRIOCHE PERDUE MAISON, CARAMEL DE LAIT ET GLACE À LA CRÈME

8€