

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"

LE RAISIN NORMAND

Sauterne Chateau Rieussec - Calvados Christian Drouin- Citron Jaune frais -
Prosecco

10€

PLATS

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, COURGETTES JAUNES ET VERTES, CONDIMENT AIL
NOIR ET JUS À L'ANCHOIS

24€

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE, AUBERGINE CONFITE ET VIERGE DE
TOMATES ANCIENNES

21€

CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA, CRÉMEUX PIGNONS ET FETA, SEMOULE DE
BROCOLIS & VELOURS D'ÉPINARD

17€

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

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

40€

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

80€

T BONE BLACK ANGUS & POMMES GRENAILLES, SAUCE CHIMICHURRI
Pour 2 personnes (≈ 1 kg) / Pour 3 personnes (≈ 1,3 kg) - origine Irlande

80€ / 110€

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

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

80€



FRIDA'S MENU

DEJEUNERS DU WEEK-END

"Le brunch"

DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

12€

TARTE CHOCOLAT CAFÉ ET GLACE CAFÉ

8€

BRIOCHE PERDUE MAISON, CAMEL DE LAIT ET CHILE

8€

