

# Frida's Brunch

DIMANCHE 10H30 - 15H00

## Thés en Vrac 4,50 €

Thé Noir Earl Grey Blend *Bio*  
Thé Vert Mao Jian Imperial *Safetea*  
Thé Bleu vert Oolong *Safetea*  
Thé Blanc Bai Mun Dan *Safetea*  
Thé Fumé Bancha Hojicha *Safetea*

## Drinks €

Jus de la semaine 7  
Thé glacé 6  
Citronnade maison 6

## Cocktails

Spritz bordelais 7  
Bloody Ganoush 9  
Mimosa 13  
Pichet de Frida's Mule ou de Saint Germain Spritz 4/6 personnes 20/30 €

## Boissons chaudes 5 €

Chai Latte  
Chocolat chaud maison  
Matcha Latte

## Cafés €

Expresso 2,20  
Noisette 2,30  
Double expresso 4  
Cappuccino 4,50  
Flat White 5  
Café piston 4 / 8 personnes 5 / 8

## Nos Formules

Menu brunch en trois temps + 1 jus detox aux fruits frais de saison + 1 boisson chaude au choix à 35 €

Menu enfant comprenant 1 jus detox aux fruits frais de saison + 1 chocolat chaud + 1 tartine, viennoiseries, confitures et pâte à tartiner + Pancake "recette de ma grand-mère", sirop d'érable + poulet rôti à 15 €

## Menu Brunch

UNE FORMULE EN TROIS TEMPS, TOUS LES METS DÉCRITS CI-DESSOUS SONT INCLUS, LE SALÉ AU CHOIX !

### Sucrés

Tartine, viennoiseries, confitures et pâte à tartiner  
Pancake "recette de ma grand-mère", sirop d'érable  
Yaourt, granola, graines de chia, lait de coco  
Pomme rôtie au sucre vanillé et coriandre

### Mezzés

Beignets de courgettes, feta, aneth, aioli datte, crème aigre  
Salade de fenouil, olive taggiashe, sumac  
Tzatziki, huile d'aneth  
Tapenade, chips de maïs grand roux, salade d'herbes  
Brouillade d'œufs fermier, ciboulette, fleur de sel

### Salé

Poulet rôti, pommes de terre rattes, citron confit, coriandre  
**Ou**  
Pois cassé, carottes nouvelles, courgettes multicolores, menthe,  
Gomasio maison

## Les extras pour les gourmands

- . Huitre spéciale du bassin n°3, extraction livèche, pickles d'asperge blanche 4€
- . Caviar d'Aquitaine de la maison Sturia 55€ les 30g/ 175€ les 100g
- . Côte de boeuf de la ferme de Solange avec son accompagnement du moment 90€
- . Assiette de fromages de la fromagerie "Deruelle" 12€

## Envie de se rafraichir ?

- . Vin au verre\_ rouge, blanc ou rosé de bordeaux 5€
- . Saké "la brasserie du Levant La Vague" 6€
- . Saké "la brasserie du Levant L'aube" 6€
- . Bière Asahi 25cl 5€ et 50cl 8€
- . Nos jus bio "Alain Millat" (orange, pomme, abricot, raisin...) 5€

# Frida's Brunch

SUNDAY 10:30 AM - 3:00 PM

## Teas in Bulk 4,50 €

Thé Noir Earl Grey Blend *Bio*  
Thé Vert Mao Jian Imperial *Safetea*  
Thé Bleu vert Oolong *Safetea*  
Thé Blanc Bai Mun Dan *Safetea*  
Thé Fumé Bancha Hojicha *Safetea*

## Drinks €

Juice of the week 7  
Iced tea 6  
Homemade lemonade 6

## Cocktails

Spritz bordelais 7  
Bloody Ganoush 9  
Mimosa 13  
Jug de Frida's Mule or the 20/30  
Saint Germain Spritz 4/6 persons

## Hot drinks 5 €

Chai Latte  
Homemade hot chocolate  
Matcha Latte

## Coffees €

Espresso 2,20  
Noisette 2,30  
Double espresso 4  
Cappuccino 4,50  
Flat White 5  
Café piston 4 / 8 persons 5 / 8

## Our formulas

Three-course brunch menu + 1 detox juice with fresh seasonal fruit + 1 hot drink of your choice at 35€

Children's menu including 1 detox juice with fresh seasonal fruits + 1 hot chocolate + Toast, pastries, jams and spreads + Pancake "my grandmother's recipe" maple syrup + roasted chicken at 15 €.

## Brunch Menu

A FORMULA IN THREE TIMES, ALL THE DISHES DESCRIBED BELOW ARE INCLUDED  
BELOW ARE INCLUDED, THE SALTY ONE AT YOUR CHOICE !

### Sweets

Toast, pastries, jams and spreads  
Grandma's pancake, maple syrup  
Yogurt, granola, chia seeds, coconut milk  
Roasted apple with vanilla sugar and coriander

### Mezzés

Zucchini fritters, feta, dill, date aioli, sour cream  
Fennel salad, olive taggiashe, sumac  
Tzatziki, dill oil  
Tapenade, corn chips grand roux, herb salad  
Free-range egg scramble, chives, fleur de sel

### Salty

Roast chicken, ratte potatoes, preserved lemon, coriander  
Or  
Split peas, new carrots, multicolored zucchini, mint, homemade gomasio

## Extras for the gourmands

- . Special oyster from basin n°3, lovage extraction, white asparagus pickles 4€
- . Caviar of Aquitaine of the house Sturia 55€ the 30g/ 175€ the 100g
- . Prime rib from Solange's farm with its accompaniment of the moment 90€
- . Plate of cheeses from the "Deruelle" cheese factory 12€

## Want to refresh yourself?

- . Wine by the glass\_ red, white or rosé from Bordeaux 5€
- . Saké "la brasserie du Levant La Vague" 6€
- . Saké "la brasserie du Levant L'aube" 6€
- . Beer Asahi 25cl 5€ and 50cl 8€
- . Organic juices "Alain Millat" (orange, apple, apricot, grape...) 5€