

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 + plat au choix à 15 €

Menu Brunch

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

1er temps

Tartine, viennoiseries, confitures et pâte à tartiner maison
Pancake "recette de ma grand-mère", sirop d'érable
Yaourt, granola, graines de chia, lait de coco
Pomme rôtie au beurre noisette
Orange fraîches et cannelle
Brouillade d'œufs fermier, ciboulette, fleur de sel
Tapenade, chips de maïs grand roux, salade d'herbes

2ième temps

Beignet de courgettes, fêta, aneth, aioli datte
Salade de fenouil, olive taggiashe, sumac
Tzatziki, huile d'aneth

Dakos, tomates anciennes, fêta, cébette, huile d'olive du château Estoublon, tagète mandarine

Ou
Truite rose de la maison Ispeguy gravelax, crémeux citron confit, copeaux de courgettes multicolores

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 + meal of your choice at 15 €.

Brunch Menu

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

1st step

Toast, pastries, jams and homemade spread
Grandma's pancake, maple syrup
Yogurt, granola, chia seeds, coconut milk
Fresh orange and cinnamon
Roasted apple with hazelnut butter
Tapenade, corn chips grand roux, herb salad
Free-range egg scramble, chives, fleur de sel

2nd step

Zucchini fritters, feta, dill, date aioli, sour cream
Fennel salad, olive taggiashe, sumac
Tzatziki, dill oil

Dakos, tomatoes, feta cheese, spring onion,
olive oil from Château Estoublon, mandarin
Or
Pink trout from Ispeguy gravelax, creamy lemon confit,
multicolored zucchini shavings

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€