

Frida's Brunch

DIMANCHE 10H30 - 15H00

Thés en Vrac

3,50 €

- Thé Vert Gingembre et Citron
- Thé Vert à la Menthe
- Thé Vert Gunpowder
- Thé Noir Chai Cannelle et Vanille
- Thé noir Earl Grey
- Thé Blanc Bai Mu Dan

Drinks

- Jus de la semaine
- Thé glacé
- Citronnade maison

€

7

6

6

Cocktails

- Spritz bordelais € 8
- Bloody Mary 11
- Espresso Martini 13
- Mimosa d'abricot 9/13
- Prosecco/Champagne

- Pichet de Frida's Mule 20/30
- Saint Germain Spritz 4/6 personnes

Boissons chaudes

5 €

- Chai Latte
- Chocolat chaud maison
- Matcha Latte

Cafés

€

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

Nos Formules

Menu brunch en deux 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

- Tartines, viennoiseries, confiture 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 fraîche et cannelle
- Brouillade d'œufs fermier, ciboulette, fleur de sel
- Féta fondante, crackers aux graines, salade d'herbes

2nd temps

- Beignet d'épinard, aioli aux dattes, menthe fraîche
- Poireaux confits, olive taggliche, zaatar
- Crèmeux de butternut rôti au thym, sumac

- Houmous de cacahuète, potimaron rôti, chèvre frais, tagète mandarine

- Ou
- Focaccia maison, ketchup de cèpes, bacon grillé, copeaux de champignons, cébette

Les extras pour les gourmands

- . Caviar d'Aquitaine de la maison Sturia 55€/175€
30g/100g
- . Côte de boeuf de l'Aveyron 1,2kg, pommes paillasson, jus de viande 95€
- . 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/50cl 5€ / 8€
- . Nos jus BIO "Alain Millat" 5€
(orange, apple, apricot, grape...)

Frida's Brunch

SUNDAY 10:30 AM - 3:00 PM



Loose Leaf Teas

3,50 €

- Thé Vert Gingembre et Citron
- Thé Vert à la Menthe
- Thé Vert Gunpowder
- Thé Noir Chai Cannelle et Vanille
- Thé noir Earl Grey
- Thé Blanc Bai Mu Dan

Drinks

€

- Juice of the week
- Homemade Iced tea
- Homemade Lemonade

7
6
6

Cocktails

€

- Spritz bordelais
- Bloody Mary
- Espresso Martini
- Apricot Mimosa
- Prosecco/Champagne

8
11
13
9/13

- Jug of Frida's Mule
- Saint Germain Spritz 4/6 persons

20/30

Hot drinks

5 €

- Chai Latte
- Homemade hot chocolate
- Matcha Latte

Coffees

€

- Espresso
- Noisette
- Double espresso
- Cappuccino
- Flat White
- Café piston 4 / 8 persons

2,20
2,30
4
4,50
5
5 / 8

Our formulas

Two-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 butter beurre noisette
- Free-range egg scramble, chives, fleur de sel
- Feta melt, grain crackers, herb salad

2nd step

- Spinach fritters, date aioli, fresh mint
- Leek salad, olive taggliashe, zaatar
- Creamy thym roasted butternut, sumac

- Peanut houmous, roasted pumpkin, goat cheese, mandarin tagète
- Or
- House-made focaccia, porcini mushroom ketchup, crispy bacon, mushroom shavings, spring onions

Extras for the gourmands

- . Caviar of Aquitaine of the house Sturia 30g/100G 55€/ 175€
- . Prime Rib of beef from Aveyron 1.2kg, pommes paillasson, beef jus 95€
- . 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-50cl 5€/8€
- . Organic juices "Alain Millat" (orange, apple, apricot, grape...) 5€