

# 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 7 €  
Thé glacé 6 €  
Citronnade maison 6 €

## Cocktails

Spritz bordelais 10 €  
Bloody Mary 12 €  
Espresso Martini 13 €  
Mimosa Orange 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

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 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  
Pancakes, sirop d'érable  
Yaourt, granola, graines de chia, lait de coco  
Moelleux pistache, glacage royal  
Tranches de kiwi frais  
Brouillade d'œufs fermier, ciboulette, fleur de sel  
Tapenade au citron confit, crackers aux graines, salade d'herbes

### 2nd temps

Beignet de poireau, aïoli de dattes, menthe fraîche  
Labneh, pesto, sumac  
Taboulé de petit épeautre, féta Kalios, tahine

Focaccia maison, truite gravelax, cream cheese, pickles de radis, condiment betterave, aneth

**Ou**  
Focaccia maison, ketchup de cèpe, bacon grillé, copeaux de champignons, cébette

## Les extras pour les gourmands

. Caviar d'Aquitaine de la maison Sturia 55€/175€  
30g/100g

. Faux filet Aubrac, pommes paillason, ketchup de cèpes 58€

. Assiette de fromages de la fromagerie "Deruelle" 12€

## Envie de se rafraichir ?

. Vin au verre - rouge, blanc ou rosé de Bordeaux 7€

. Saké "la brasserie du Levant La Vague" 6€

. Liqueur Abricot "Le Domaine Roulot" 14€

. Bière Asahi 25cl/50cl 5€ / 8€

. Nos jus BIO "Alain Millat" 5€

(orange, pomme-menthe, pamplemousse, tomate...)



# 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 7 €  
Homemade Iced tea 6 €  
Homemade Lemonade 6 €

## Cocktails

Spritz bordelais 8 €  
Bloody Mary 11 €  
Espresso Martini 13 €  
Orange Mimosa 9/13 €  
*Prosecco/Champagne*  
Jug of Frida's Mule 20/30 €  
Saint Germain Spritz 4/6 persons

## Hot drinks

Chai Latte 5 €  
Homemade hot chocolate  
Matcha Latte

## Coffees

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

## Our formules

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, mapple syrup  
Yogurt, granola, chia seeds, coconut milk  
Pistachio cake, royal icing  
Fresh kiwi slices  
Free-range egg scramble, chives, fleur de sel  
Candied citrus tapenade, seeds crackers, herb salad

### 2nd step

Leeks fritters, date aioli, fresh mint  
Labneh, pesto, sumac  
Einkorn tabbouleh, Kalios feta, tahine

House made Focaccia, trout gravelax, cream cheese, radish pickles, beetroot, aneth

Or  
House-made focaccia, porcini mushroom ketchup, crispy bacon, mushroom shavings, spring onions

## Extras for the gourmands

. Caviar of Aquitaine of the house Sturia 55€/ 175€  
30g/100G

. Faux filet Aubrac, pommes paillason, porcini mushrooms 58€  
ketchup

. Plate of cheeses from the "Deruelle" cheese factory 12€

## Want to refresh yourself?

. Wine by the glass - red, white or rosé from Bordeaux 7€

. Saké "la brasserie du Levant La Vague" 6€

. Liqueur d'Abricot "Le Domaine Roulot" 14€

. Beer Asahi 25cl/50cl 5€/8€

. Organic juices "Alain Millat" 5€  
(orange, apple, apricot, grape...)