

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 5
Thé glacé 5
Citronnade maison 5
Bière pression bud 25cl/50cl 5/8
Nos jus BIO "Maison Meneau" 5
(Orange, ananas, abricot,
pomme, thé vert (hibiscus
fleur de sureau), tomate...)

Cocktails

€
Spritz bordelais 10
Bloody Mary 12
Espresso Martini 12
Mimosa Orange 9/13
Prosecco/Champagne

Pichet de Frida's Mule 40
Saint Germain Spritz 4 personnes

Boissons chaudes 5 €

Chai Latte
Chocolat chaud
Matcha Latte

Cafés

€
Expresso 2,20
Noisette 2,30
Double expresso 4
Cappuccino 4,50
Flat White 5

Notre formule

Menu brunch + 1 jus de fruits frais de saison + 1 boisson chaude au choix à 35 € par personne

Menu enfant comprenant 1 jus de fruits frais de saison + 1 chocolat chaud + 1 tartine, viennoiseries, confitures et pâte à tartiner + fluffy pancake sucré + plat au choix à 15 €

Menu Brunch

TOUS LES METS DÉCRITS CI-DESSOUS SONT INCLUS,
MUFFIN AU CHOIX !

NOTRE BRUNCH EST PREVU A PARTAGER, SEUL LE
MUFFIN EST INDIVIDUEL

Tartines, viennoiseries, confiture et pâte à tartiner maison
Fluffy Pancake, crèmeux citron, fruits rouges
Yaourt, granola maison, sirop d'agave
Velouté de petits pois glacé, crème fraîche
Féta concombre pastèque, gel citron confit, herbes fraîches, huile
d'olive Estoublon

English muffin, épinards frais, bacon, œuf poché, sauce
hollandaise
Ou
English muffin, épinards frais, gravlax de truite maison, œuf
poché, sauce hollandaise

Les extras pour les gourmands

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

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

Une demande spécifique?

Demandez nous !

Frida's Brunch

SUNDAY 10:30 AM - 3:00 PM

Loose Leaf Teas

3,50 €

- Green tea with ginger & lemon
- Green tea with mint
- Green tea Gunpowder
- Black tea chai with cinnamon & vanilla
- Black tea Earl Grey
- White tea Bai Mu Dan

Drinks

€

- Juice of the week 5
- Homemade Iced tea 5
- Homemade Lemonade 5
- Bud beer 25cl/50cl 5/8
- Organic juices "Maison Meneau" 5 (orange, apple, apricot, green thea (hibiscus elderflower ,tomato..)

Cocktails

€

- Spritz bordelais 10
- Bloody Mary 12
- Espresso Martini 12
- Orange Mimosa 9/13
- Prosecco/Champagne*
- Jug of Frida's Mule 30
- Saint Germain Spritz 4 persons

Hot drinks

5 €

- Chai Latte
- Hot chocolate
- Matcha Latte

Coffees

€

- Espresso 2,20
- Noisette 2,30
- Double espresso 4
- Cappuccino 4,50
- Flat White 5

Our package

Brunch menu + 1 fresh seasonal fruit juice + 1 hot drink of your choice at 35€ per person

Children's menu including 1 fresh seasonal fruit juice + 1 hot chocolate + toast, pastries, jams and spreads + sweet fluffy pancake + meal of your choice at 15 €.

Brunch Menu

ALL DISHES LISTED BELOW ARE INCLUDED, MUFFIN OF YOUR CHOICE!

OUR BRUNCH IS DESIGNED TO BE SHARED, ONLY THE MUFFIN IS SERVED INDIVIDUALLY

- Toasts, pastries, homemade jam and spread
- Fluffy pancake, lemon cream, red berries
- Yogurt, homemade granola, agave syrup
- Chilled pea velouté, crème fraîche
- Feta, cucumber, watermelon, candied lemon gel, fresh herbs, Estoublon olive oil

- English muffin, fresh spinach, bacon, poached egg, hollandaise sauce
- Or
- English muffin, fresh spinach, homemade trout gravlax, poached egg, hollandaise sauce

Extras for the gourmands

- . Faux filet Aubrac, pommes paillasson, porcini mushrooms ketchup 58€
- . Plate of cheeses from the "Deruelle" cheese factory 12€

A special request ?

Feel free to ask us !