

Frida's Brunch

DIMANCHE 10H30 - 14H30

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 €

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

Notre formule

Menu brunch + 1 jus de fruits detox 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, beurre de cacahuète, 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 - 2:30 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 detox juice with fresh seasonal fruit + 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, peanut butter, 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 !