

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 détox 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, crème vanille, poires rôties, sirop d'érable,
pécans
Yaourt, beurre de cacahuète, granola maison, sirop d'agave, fruits
frais
Velouté de champignons, crème fraîche, noisettes, huile de
noisettes
Crème prise au brie, pâte de Truffe, noisettes, toast de pain au
levain

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 500g, garniture au choix 61€
Frites maison, salade de saison ou légumes du moment

. 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, croissants, homemade jam and chocolate-pecan spread
- Fluffy pancake, roasted pears, maple syrup, vanilla whipped cream, pecan nuts
- Yogurt, peanut butter, homemade granola, agave syrup
- Mushroom velouté, crème fraîche, hazelnuts, chives, hazelnut oil
- Brie cheese dip, sourdough garlic toast, nuts, fresh herbs

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

Extras for the gourmands

- . Faux filet Aubrac 500g, garnish of your choice 61€
- Homemade french fries, seasonal salad or vegetables of the day*
- . Cheese plate from the "Deruelle" cheese factory 12€

A special request ?

Feel free to ask us !