

# 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, creme montée vanillée  
Abricot rôti au miel et à la sarriette  
Brouillade d'œufs fermier, ciboulette, fleur de sel  
Tzatziki, crackers et salade d'herbes

### 2nd temps

Beignet d'épinard, aioli de dattes, menthe fraîche  
Labneh, pesto, sumac  
Taboulé, 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

. 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, vanilla whipped cream  
Roasted apricot with honey and savory  
Free-range egg scramble, chives, fleur de sel  
Tzatziki, crakers and herb salad

### 2nd step

Spinach fritters, date aioli, fresh mint  
Labneh, pesto, sumac  
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

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

. 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...)