

# 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

## Cocktails

€  
Spritz bordelais 10  
Bloody Mary 12  
Espresso Martini 12  
Mimosa Orange 9/13  
*Prosecco/Champagne*  
30  
Pichet de Frida's Mule  
Saint Germain Spritz 4 personnes

## Boissons chaudes 5 €

Chai Latte  
Chocolat chaud maison  
Matcha Latte

## Cafés €

Espresso 2,20  
Noisette 2,30  
Double espresso 4  
Cappuccino 4,50  
Flat White 5  
Café piston 4 personnes 5

## 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, aïoli 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 paillasson, ketchup de cèpes 58€  
. Assiette de fromages de la fromagerie "Deruelle" 12€

## Envie de se rafraichir ?

. Vin au verre - rouge, blanc ou rosé 6€  
. Bière Asahi 25cl/50cl 5€ / 8€  
. Nos jus BIO "Maison Meneau" 5€  
(Orange, ananas, abricot, pomme, thé vert (hibiscus fleur de sureau), 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 5  
Homemade Iced tea 5  
Homemade Lemonade 5

## 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  
Homemade hot chocolate  
Matcha Latte

## Coffees

€

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

## 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, crackers 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 6€

. Beer Asahi 25cl/50cl 5€/8€

. Organic juices "Maison Meneau" 5€  
(orange, apple, apricot, green thea ( hibiscus  
elderflower ,tomato..)