

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 de fruits frais de saison + 1 boisson chaude au choix à 35 €

Menu enfant comprenant 1 jus de 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
Financiers amandes
Orange sanguine, poudre de cannelle

2nd temps

Beignets d'épinards, aioli de dattes, menthe fraîche
Velouté de potimarron, feta Kalios, huile fumée à l'ail noir
Tzatziki, crackers et salade d'herbes
Labneh, pesto, sumac
Brouillade d'œufs fermiers, ciboulette, fleur de sel
Focaccia maison, truite gravlax, cream cheese, pickles de radis, condiment betterave, aneth
Ou
Focaccia maison, ketchup de cèpes, 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 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

Chai Latte 5 €
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 juice with fresh seasonal fruit + 1 hot drink of your choice at 35€

Children's menu including 1 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
Almond cake
Orange sanguine, cinnamon

2nd step

Spinach fritters, date aioli, fresh mint
Labneh, pesto, sumac
Free-range egg scramble, chives, fleur de sel
Tzatziki, crackers and herb salad
Squash soup, Kalios feta, oil
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..)