



LE BOUDOIR

de Léa

BORDEAUX

NOS FORMULES

Le Lever du Soleil

Le petit-déjeuner de l'Intendance 9 €

*Viennoiserie, boisson chaude**

Le petit-déjeuner de Léa 18 €

*Viennoiserie, oeuf, boisson chaude ou froide**

(A choisir parmi les douceurs du chef et les plaisirs salés)

Le Zénith

Le déjeuner de l'Intendance 14 €

*Trilogie de sandwiches, boisson chaude ou froide**

(A choisir parmi les plaisirs salés)

Le déjeuner du Boudoir 21 €

*Trilogie de sandwiches ou oeuf, pâtisserie, boisson chaude ou froide**

(A choisir parmi les plaisirs salés et les douceurs du chef)

L'Apogée des Sens

Le goûter du Boudoir 14 €

*Pâtisserie, boisson chaude ou froide**

(A choisir parmi les douceurs du chef)

Le goûter de Léa - pour deux personnes 28 €

*Trois pâtisseries, deux boissons chaudes ou froides**

(A choisir parmi les douceurs du chef)

Coupe de Champagne 19 €

Barons de Rothschild Brut, 8cl

**hors chocolat chaud de Léa*

LES PLAISIRS SALÉS DU CHEF

Le Saumon du Fumoir

Le saumon mariné 13 €
Baguettine, crème de raifort

Le saumon fumé 16 €
Baguettine, crème aigre aux fines herbes

La Salle à Manger des Sandwichs

Solo 4 € Duo 7 € Trio 10 €

Le croque truite fumée
Truite fumée, béchamel, emmental

Le végétarien
Tartare d'avocat, tomates confites, stracciatella

L'oeuf mimosa
Oeuf, mayonnaise

Le club sandwich saumon fumé
Saumon fumé, tomates, oeuf dur, sucrose, mayonnaise, Philadelphia

Le brioché de l'océan
Crevettes, wasabi, coleslaw

Le thon snacké au sésame
Mayonnaise, raifort

Le mi-cuit de saumon
Pesto, oeuf de saumon

Le Potager 14 €

La salade de l'océan
Salade, saumon fumé, avocat, oeuf poché

La César crevette
Salade, crevettes, oeuf dur, anchois, câpres, parmesan

Les Oeufs Bio du Jardin

L'oeuf au plat et jeunes pousses d'épinards	<i>9 €</i>
Les oeufs brouillés	<i>10 €</i>
L'oeuf bénédicte au saumon fumé	<i>14 €</i>
L'omelette nature	<i>10 €</i>
L'omelette emmental	<i>11 €</i>
L'omelette au saumon fumé	<i>12 €</i>

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

LES DOUCEURS DU CHEF

Les Boudoirs Création

Se déclinent en trois formats

Le Boudoir du Salon

Individuel

9 €

Le Boudoir de Léa - *Vanille et caramel*

Le Boudoir Signature - *Chocolat et noisettes*

Le Boudoir Collection - *Vanille et pamplemousse rose*

Le Boudoir de la Marquise

4 personnes

29 €

Le Boudoir du Château

6 personnes

39 €

Les Classiques de la Cour

8 €

La pavlova du moment

Le flan

La tarte au citron meringuée

L'éclair de saison

La tarte chocolat pécan

La tarte pistache fleur d'oranger

Le «baba» du Boudoir

La tarte façon tatin

La Garde-Robe de Gourmandises 3.50 €

Le cookie

Le brownie

Le tigré

Les madeleines

3 pièces

Les Viennoiseries du Salon

Le croissant 2 €

La chocolatine 2.50 €

La brioche gourmande 2.50 €

La viennoiserie du moment 3 €

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

NOS BOISSONS

Les Pérégrinations autour du monde

Sélection de thés et thés glacés

9 €

Le Thé Noir

Blue of London, *Thé noir parfumé, Chine*

Thé noir du Yunnan associé à des notes délicates de bergamote.

Saint-James O.P., *Thé noir, Sri Lanka*

Récolté dans un jardin prestigieux du Sri Lanka, ce thé noir puissant et corsé est idéal le matin.

Le Temps Retrouvé, *Thé noir et thé vert torréfié, Chine et Japon*

Inspiré de l'oeuvre de Marcel Proust, ce thé léger aux saveurs délicates et torréfiées est un compagnon de lecture idéal.

Le Thé Vert

Sencha Ariake, *Thé vert, Japon*

Un thé vert japonais frais et tonique, au goût végétal et légèrement iodé, très agréable le matin.

Grand Jasmin Chun Feng, *Thé vert parfumé floral*

D'une grande subtilité, ce thé possède une texture veloutée qui exprime toutes les notes du jasmin, sans aucune amertume.

Thé du Hammam, *Thé vert parfumé*

Ce thé vert, gourmand et fruité, évoque la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges.

Le Thé Merveilleux, *Thé vert parfumé*

Cette création originale et savoureuse associe au thé vert de véritables éclats d'amandes et de pistache.

Le Oolong

Milky Oolong, *Oolong, Thaïlande*

Cet oolong gourmand est un ravissement pour les papilles avec ses notes beurrées, vanillées et florales fraîches.

Le Thé Blanc

Thé des Songes Blanc, *Thé blanc parfumé*

Ce thé blanc délicat évoque des fruits frais et zestés, associés à des notes de géranium. Il est réhaussé de pétales de carthame.

L'infusion

Jardin Tropical, *Disponible chaud ou glacé*

Jardin Tropical est un délicieux mélange solaire évoquant un fruit juteux et gourmand.

L'Herboriste N°63

Un délicieux mélange de thym, de mandarine et de romarin, reconnus pour stimuler les défenses immunitaires.

Rooibos des Vahinés

Invitation à l'évasion dans des îles exotiques, un rooibos gourmand et chaleureux aux parfums de vanille et d'amande.

Détox Scandinave, *Disponible chaud ou glacé*

Une délicieuse infusion bio de bouleau, argousier, cranberry & myrtille.

Verveine Feuilles Entières

Une infusion de feuilles entières de verveine citronnelle, aux notes fraîches et zestées.

Le mythique chocolat chaud de Léa | Bordeaux - Versailles
Crème chantilly, guimauves, croustillants chocolatés

15 €

Le Grain et la Fève

Sélection de cafés & Chocolat

Espresso	5 €
Double espresso	7 €
Macchiato	8 €
Café allongé	5 €
Café au lait	6 €
Cappuccino	8 €
Mocha	7 €
Café latte	8 €
Café frappé	8 €
Chai latte	8 €
Matcha latte	8 €
Chocolat chaud maison	8 €
Chocolat viennois maison	9 €
Babyccino	4 €

Les Instants Suspendus

Les rafraîchissements

Abatilles, 50cl	5 €
Abatilles pétillante, 50cl	5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	7 €
Orangina	7 €
Schweppes	7 €

Les jus de fruits - Maison Meneau 8 €

Abricot, Pomme, Orange, Pêche, Multifruits

L'effervescence 19 €

Coupe de Champagne Barons de Rothschild Brut, 8 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Vous pouvez vous informer auprès de notre responsable de salle.
Prix nets, taxes et service compris. Les paiements en CB et espèces sont acceptés.