LE BOUDOIR

de Léa

BORDEAUX

NOS FORMULES

Le Lever du Soleil

Le petit-déjeuner de l'Intendance *10 €*

*Viennoiserie, boisson chaude**

Le petit-déjeuner de Léa *18 €*

*Viennoiserie, oeuf, boisson chaude**
(A choisir parmi les douceurs du chef et les plaisirs salés)

Le Zénith

Le déjeuner de l'Intendance *15 €*

*Trilogie de sandwichs, boisson chaude ou froide**
(A choisir parmi les plaisirs salés)

Le déjeuner du Boudoir *23 €*

*Trilogie de sandwichs 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 *15 €*

*Pâtisserie, boisson chaude ou froide**
(A choisir parmi les douceurs du chef)

Le goûter de Léa - *pour deux personnes* *32 €*

*Trois pâtisseries, deux boissons chaudes ou froides**
(A choisir parmi les douceurs du chef)

Le Brunch de Léa *42 €*

Tous les jours | 11h à 14h

*Viennoiserie au choix, avocado toast, pâtisserie au choix ou glace, granola avec fromage blanc, oeuf Bénédicte au saumon fumé ou trois mini sandwichs ou une salade au choix, jus de fruits frais, boisson chaude**

Coupe de Champagne Barons de Rothschild 19 €

**hors chocolat chaud de Léa, jus pressés et smoothies*

LES PLAISIRS SALÉS DU CHEF

Boudoirs Salés

Solo 9 € *Duo 14 €*

Courgette, chèvre
Tomates confites, Scamorza
Saumon fumé, épinards

Nos boudoirs salés sont accompagnés d'une salade

Salle à Manger des Sandwichs

Solo 5 € *Duo 9 €* *Trio 12 €*

Le mimosa
Oeuf, mayonnaise

Le club sandwich saumon
Saumon fumé, tomates, sucrine, oeuf, mayonnaise

Le saumon fumé
Saumon fumé, guacamole

La crevette
Sucrine, mayonnaise, crevette, citron vert

L'artichaut
Houmous d'artichaut, condiment chimichurri, artichaut croquant

La lotte
Ballotine de lotte, sauce vierge, marjolaine, oeuf de saumon, mayonnaise à la marjolaine

Le roll saumon avocat *9 €*
Roquette, mayonnaise épicée, Philadelphia

Potager

La salade de l'océan *14 €*
Salade, saumon fumé, avocat, oeuf poché

La césar crevette *12 €*
Salade, crevettes, oeuf dur, anchois, câpres, parmesan

L'avocado toast *15 €*
Guacamole, avocat, oeuf poché

Oeufs Bio du Jardin

Les oeufs brouillés	*10 €*
L'oeuf bénédicte au saumon fumé	*14 €*
L'omelette nature	*10 €*
L'omelette emmental	*11 €*
L'omelette au saumon fumé	*12 €*

LES DOUCEURS DU CHEF

Boudoirs Création

Le Boudoir du Salon *9.50 €*
Individuel

Le Boudoir de Léa - *Vanille et caramel*

Le Boudoir Signature - *Chocolat et noisettes*

Le Boudoir Collection - *Framboise et rose*

Classiques de la Cour *9 €*

La pavlova pêche verveine
Le flan
La tarte au citron meringuée
La tarte framboise fleur d'oranger
Le cheesecake à l'abricot
La pâtisserie du moment

Garde-Robe de Gourmandises *3.50 €*

Le cookie
Le brownie
Le tigré
Les madeleines
3 pièces

Glaces à l'italienne Maison *7 €*

Vanille
Fraise
Vanille et fraise

Supplément parures *2 €*

Première parure : framboises fraîches, fraises fraîches, cookies

Seconde parure : confit de framboises, confit de fraises, caramel onctueux, sauce chocolat

Viennoiseries du Salon

Le croissant	*2 €*
La chocolatine	*2.50 €*
La brioche gourmande	*2.50 €*
La viennoiserie du moment	*3 €*

Viennoiseries XL à partager *12 €*

Pour 4 à 5 personnes

Le maxi croissant
La maxi choco

Brunch de Léa *42 €*

Tous les jours, de 11h à 14h

Viennoiserie au choix
Avocado toast
Granola avec fromage blanc
Oeuf Bénédicte au samon fumé ou trois mini sandwichs ou salade au choix
Pâtisserie au choix ou glace
Boisson chaude*
Jus de fruits frais - orange, pamplemousse ou pomme

Coupe de Champagne Barons de Rothschild 19 €

*hors chocolat chaud de Léa

NOS BOISSONS

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 pistaches.

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 rehaussé 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, reconnu 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.

Grain et la Fève

Sélection de cafés & Chocolat

Babyccino	*4 €*
Espresso	*5 €*
Café allongé	*5 €*
Déca	*5 €*
Café noisette	*5.50 €*
Double espresso	*7 €*
Mocha	*7 €*
Macchiato	*8 €*
Cappuccino	*8 €*
Café latte	*8 €*
Café frappé	*8 €*
Chai latte	*8 €*
Matcha latte	*8 €*
Chocolat chaud maison	*8 €*
Chocolat viennois maison	*9 €*
Dirty Chai	*9 €*
Boisson du moment	*9 €*

Supplément chantilly 1 €

Laits végétaux — *1 €*
Avoine, amande

Sirops — *0.50 €*
Sucre de canne, caramel, vanille

Chocolat chaud de Léa | Bordeaux - Versailles
Crème chantilly, guimauves, croustillants chocolatés

15 €

Instants Suspendus

Les rafraîchissements

Abatilles, 50cl	*5 €*
Abatilles pétillante, 50cl	*5 €*
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	*7 €*
Orangina	*7 €*
Schweppes agrumes	*7 €*
Citronnade maison	*8 €*

Jus de fruits - Maison Meneau *8 €*

Abricot, pomme, orange, pêche, multifruits

Les jus de fruits maison *9 €*

Jus d'orange pressé
Jus de citron pressé
Jus de pamplemousse pressé

Les smoothies maison *10 €*

Le détox
Le booster
Le fruité

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 sont élaborées par Chef Gaëtan Fiard et son équipe dans notre laboratoire de pâtisserie.
Ces préparations 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