LE BOUDOIR

de Léa

BORDEAUX

# NOS FORMULES

## Le Lever du Soleil 9h - 12h

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 €*

Saumon fumé, poireaux
Quiche aux oignons
Butternut, potimarron, chèvre

*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*

Les rillettes
*Rillettes de saumon, gelée citron, pickles oignons rouges, fenouillette*

La Saint-Jacques
*Saint-Jacques grillées, béchamel, chapelure*

Le grilled cheese
*Confit oignons, cheddar grillé*

Le roll du moment *9 €*
*Crevette, guacamole, mayonnaise siracha*

## Potager

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

La chèvre chaud — *14 €*
*Salade, chèvre, noix, croûtons, tomates cerises*

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 Automnales de Léa

Le velouté crème Dubarry — *15 €*
*Oeuf parfait, croûtons, pickles de chou-fleur*

Le velouté butternut — *15 €*
*Croûtons, noisettes, champignons*

Le risotto crevette et bisque — *21 €*

# 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 - *Poire et thè «Merveilleux»*

## Classiques de la Cour — *9 €*

La tarte citron
Le flan
Le chocolat agrumes
L'éclair cacahuète vanille grillée
La tarte du moment
La pavlova du moment

## Garde-Robe de Gourmandises — *3 €*

Le cookie
Le biscuit chocolat caramel
Le tigré
*Gianduja, pépites de chocolat au lait*
Les madeleines
*3 pièces*

## Viennoiseries du Salon

| | |
|---|---|
| Le croissant | *1.80 €* |
| La chocolatine | *2 €* |
| La brioche gourmande | *2.50 €* |
| La viennoiserie du moment | *3 €* |

## Viennoiseries Signatures

| | |
|---|---|
| Le croissant signature | *1.30 €* |
| La chocolatine signature | *1.50 €* |

## 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 | *8 €* |
| 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