LE BOUDOIR

de Léa

BORDEAUX

NOS FORMULES

Le Lever du Soleil - 9h - 12h

Le petit-déjeuner de l'Intendance *9 €*

*Viennoiserie, boisson chaude**

Le Zénith

Le déjeuner de l'Intendance *15 €*

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

Le déjeuner du Boudoir *23 €*

Trilogie de sandwichs ou oeuf ou le roll du moment, 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 Brunch de Léa *45 €*

Tous les jours | 11h à 14h

Viennoiserie au choix, avocado toast, pâtisserie au choix, granola avec fromage blanc,
oeuf au choix ou trois mini sandwichs ou une salade au choix ou le roll du moment,
*jus de fruits frais, boisson chaude**

Coupe de Champagne Barons de Rothschild 19 €

LES PLAISIRS SALÉS DU CHEF

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
Saumon, tzatziki

Le pastrami
Pastrami, Philadelphia, moutarde, cornichon

Le croque monsieur
Champignons, truffe

Le végétarien
Concombre, zaatar, Philadelphia

Potager

Cuisine ouverte jusqu'à 15h

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

Le toast saumon *16 €*
Saumon, Philadelphia, ciboulette, saumon fumé, mayonnaise ail noir, salade

Oeufs Bio du Jardin

Les oeufs brouillés	*9 €*
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 Signature - *Chocolat et noisettes*

Le Boudoir de Léa - *Vanille et caramel*

Le Boudoir Collection - *Poire, cassis, timut*

Classiques de la Cour — *9 €*

La tarte citron meringuée
Le flan
L'entremets du moment
La pavlova
Le tarte de saison

Garde-Robe de Gourmandises

Le cookie	*3.50 €*
Le sablé caramel *Sans gluten*	
Les madeleines *3 pièces*	
Cannelé	*1 pièce - 2 €* *6 pièces - 10 €*

Viennoiseries du Salon

Le croissant	*1.80 €*
La chocolatine	*2 €*
Le roulé gourmand *Coeur pâte à tartiner maison*	*3 €*
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

NOS BOISSONS

Pérégrinations autour du monde

Sélection de thés et thés glacés *8 €*

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 Du Louvre - Coté Cour, *Thé noir parfumé, Chine*
Un thé noir envoûtant aux notes d'agrumes et de mûre sauvage.

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 Thé Céleste Bio, *Thé vert, Japon*
Chataigne et vanille se révelent dans ce thé vert aussi gourmand qu'hivernale.

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°46
Un savoureux mélange de camomille, de pomme et d'épices, reconnues pour leurs vertus relaxantes et réconfortantes.

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 Fève

Sélection de cafés & Chocolat

Espresso	*5 €*
Café allongé	*5 €*
Déca	*5 €*
Café noisette	*5 €*
Double espresso	*7 €*
Mochaccino	*7 €*
Chai latte - *Disponible chaud ou glacé*	*7 €*
Café latte - *Disponible chaud ou glacé*	*7 €*
Latte macchiato	*8 €*
Cappuccino	*8 €*
Matcha latte - *Disponible chaud ou glacé*	*8 €*
Boisson du moment	*8 €*
Chocolat chaud maison - *Disponible chaud ou glacé*	*9 €*
Chocolat viennois maison	*10 €*
Irish coffee	*12 €*
Irish coffee de Léa	*13 €*

Supplément chantilly 1 €

Laits végétaux Avoine, amande	*1 €*
Sirops Sucre de canne, caramel, vanille	*0.50 €*

Chocolat chaud de Léa | Bordeaux - Versailles

Crème chantilly, guimauves, croustillants chocolatés

15 €

Instants Suspendus

Les rafraîchissements

Abatilles, 50cl	*5 €*
Abatilles pétillante, 50cl	*5 €*
Citronnade maison plate ou pétillante	*6 €*
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	*7 €*
Orangina	*7 €*
Schweppes agrumes	*7 €*
Thés glacés maison *Détox et tropical*	*7 €*

Jus de fruits - Maison Meneau *8 €*

Abricot, pomme, orange, pêche, multifruits, fraise/framboise

Les jus de fruits maison *9 €*

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

L'effervescence

Mimosa	*12 €*
Coupe de crémant de Bordeaux, B de Bonhoste, 8 cl	*12 €*
Coupe de Champagne Barons de Rothschild Brut, 8 cl	*19 €*

Vins

Médoc, Château l'Eden, 2018, 12 cl *Vin rouge*	*9 €*
AOC Bordeaux, Demoiselle de Sigalas, 2022, 12 cl *Vin blanc*	*10 €*

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