

# FRAPPÉ

PAR BLOOM

# 100% maison

Chez Frappé on aime les bons plats fait maison, travailler en direct avec les producteurs de la région, aller chercher nos vins directement chez les vignerons.

C'est pourquoi nous vous proposons tous les jours des plats cuisinés chez Bloom notre cuisine du 11ème arrondissement de Paris.

Le soir place aux cocktails et verres de vins sans oublier les planches de fromages et charcuteries concoctées par nos producteurs.

Du mardi au dimanche **toute la journée**

**Bar à vin et cocktails** du jeudi au samedi soir

**Brunch** le week end

**Notre carte dépend de ce qui se passe dans les champs** et est donc amenée à varier en fonction des saisons et de nos inspirations

FRAPPÉ

# La journée

## **Formule petit déjeuner**

Boisson chaude + jus de pomme ou orange artisanal + cookies ou croissant ou yaourt

**7€**

## **Formule goûter**

Boisson chaude + jus de pomme ou orange artisanal + pâtisserie

**8€**



# Au comptoir

## Pause sucrée

Cookies chocolat	4€
Yaourt fermier 0%	3€
Yaourt fermier Fruit	4€
Granola	5€
Gaufre + sucre ou caramel beurre salé	6€
Baguette beurre	4€
Croissant	3,5€
Salade de fruit	4€

## Pause salée

Sandwich baguette <i>jambon beurre fromage</i>	6,50€
<b>Sandwich du jour</b>	8€
Croque monsieur campagnard classique	8€
<b>Croque monsieur campagnard du jour</b>	9€



FRAPPÉ

# Le midi

Entrée + Plat + boisson  
**ou** Plat + dessert + boisson

**15,50€**

Entrée + Plat + dessert  
+ boisson

**18,50€**

# Entrées 4€

**Soupe** aux légumes de saison

**Entrée du jour**

**Salade**

# Plats 10,50€

**Risotto aux légumes de saison**

Riz long complet mijoté comme un risotto et servi avec de la viande et des légumes de saison

**Lasagnes végétariennes**

Lasagne 100% maison aux légumes de saison et fromage accompagnée de salade verte

**Plat chaud du jour**

# Bols 10,50€

**Bol complet**

Un plat complet composé de féculents, légumineuses, d'un assortiment de légumes crus et cuits et garni au choix de burrata, œuf dur ou viande. *Servi chaud ou froid, assaisonné d'une sauce au choix*

**Bol complet** sans gluten

# Sandwichs

Chaque jour, notre pain est fabriqué par **Olivier Magne**, meilleur ouvrier de France (*Farine & O*).

Charcuteries et fromages artisanaux en direct des producteurs. Beurre fermier fabriqué en Île-de-France

**Sandwich** baguette jambon beurre fromage **6,50€**

**Sandwich du jour** **8€**

**Croque monsieur** campagnard classique **8€**

**Croque monsieur campagnard du jour** **9€**

# Desserts 4€

**Crumble** aux fruits de saison

**Cookies** au pépite de chocolat (x2)

**Yaourt** fermier au fruit

**Gateau du jour**

**Dessert du jour**

**Tous nos plats sont cuisinés chaque jour dans notre cuisine du 11ème arrondissement avec des produits frais cultivés tout près de ici**

FRAPPÉ

# Le soir



# À grignoter

Burratina Bio	<b>7€</b>
Salade ou légumes du jour	<b>7€</b>
Saucisson	<b>7€</b>
Rillettes de poisson	<b>8€</b>
Tarama	<b>8€</b>
Assiette nordique	<b>20€</b>

# Les viandes & charcuteries

Terrine artisanale	<b>10€</b>
Tartare de bœuf coupé au couteau	<b>12€</b>
Planche de charcuterie	<b>16€</b>
Croque Monsieur Campagnard	<b>12€</b>
Tranche de foie gras de canard artisanal	<b>22€</b>

# Les fromages

Saint marcellin roti au miel	<b>7€</b>
Planche de fromage	<b>16€</b>
Mont d'Or chaud et mouillette à partager	<b>18€</b>
Planche mixte	<b>18€</b>

# Le sucré

Gateau fondant choco caramel	<b>5,5€</b>
Crumble	<b>5,5€</b>
Cookies	<b>5,5€</b>
Riz au lait et caramel beurre salé	<b>5,5€</b>
Dessert + verre de Banyuls (8cl)	<b>10€</b>



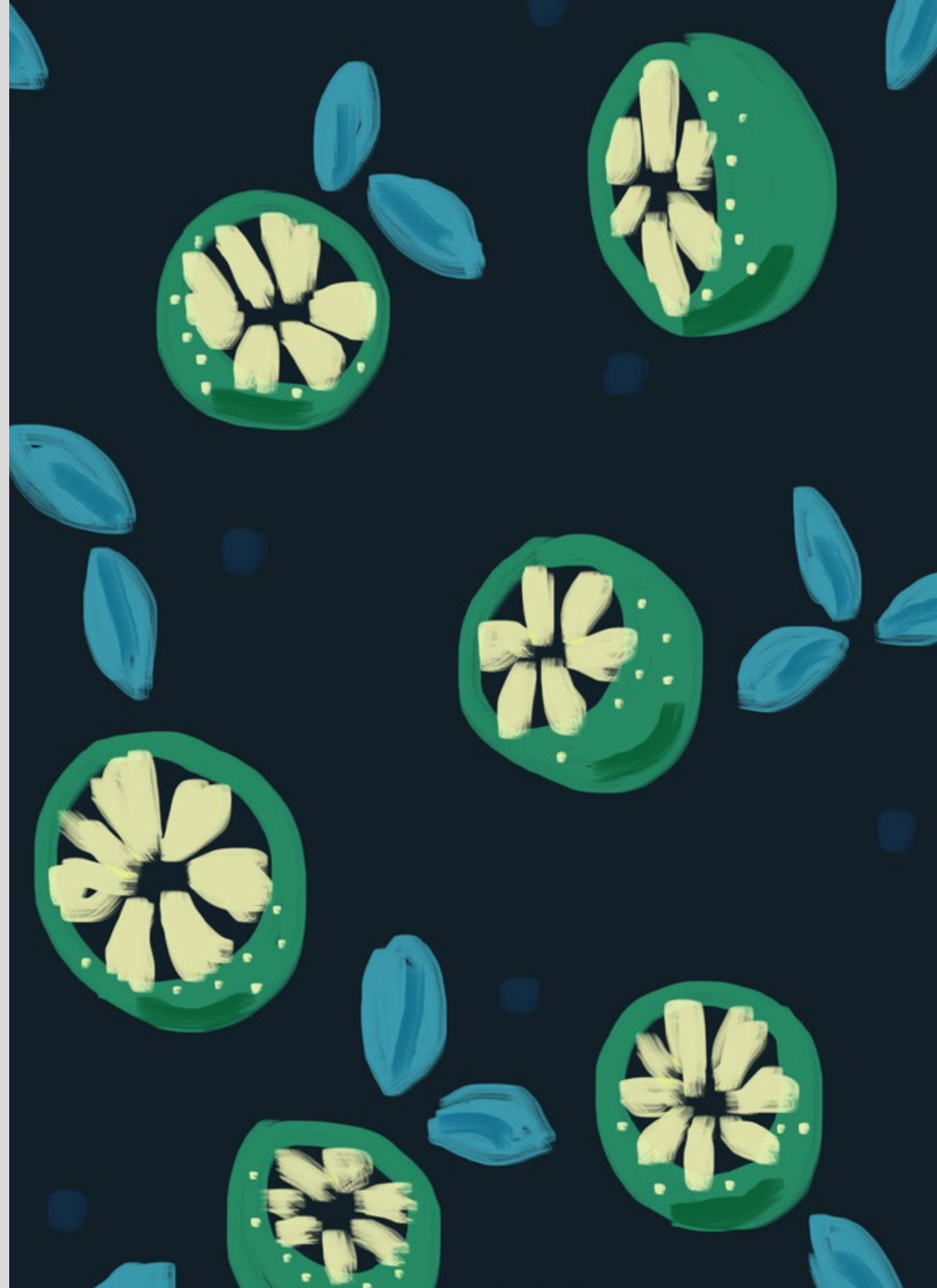


**Buffet** <sup>35€</sup>  
**à volonté**

Boissons chaudes  
Jus frais  
Brioche & gaufre  
Fromage  
& charcuterie  
Salades &  
soupes  
Plats chauds  
Desserts

FRAPPÉ

# Les boissons



# Boissons chaudes

Café expresso	<b>2,5€</b>
Café allongé	<b>3€</b>
Latte	<b>3,5€</b>
Double Espresso	<b>4,5€</b>
Cappuccino	<b>4,5€</b>
Machiato	<b>4,5€</b>
Thé	
(thé noir, thé vert, rooibos)	<b>4,5€</b>
Infusion	<b>4,5€</b>
Chocolat chaud maison	<b>5€</b>

# Boissons fraîches

Eau minérale (50cl)	<b>2,5€</b>
Eau gazeuse (50cl)	<b>2,8€</b>
Eau Castalie micro filtrée (50cl) <i>à volonté</i>	<b>2€</b>
Eau gazeuse Castalie micro filtrée (50cl) <i>à volonté</i>	<b>2,5€</b>
Jus artisanaux bio 22,5cl	<b>3,5€</b>
Jus de pomme artisanal 22,5 cl	<b>2,5€</b>
Citronnade artisanale 22,5 cl	<b>2,5€</b>
Bionade (soda bio) parfum au choix 33cl	<b>3,5€</b>
Café glacé	<b>4€</b>
Cappuccino Glacé	<b>4,5€</b>

# Bulles



Crémant du Jura <b>Brut Prestige</b> Geneletti	6€	<b>30€</b>
Champagne <b>Brut Réserve</b> Louis Nicaise	10€	<b>55€</b>
Champagne <b>Billecart Salmon Brut Réserve Rosé</b>	16€	<b>80€</b>

# Vins blancs

## Blancs secs et légers



<b>Petit Chablis</b> , Les Allées du Domaine	<b>26€</b>
Sancerre <b>Thauvenay</b> Domaine Masson Blondelet	<b>38€</b>
<b>Savigny-les-Beaune</b> domaine de Bellene	<b>62€</b>

## Blancs puissants et gourmands



IGP Vin de Pays des collines de la Moure	
<b>Pulp</b> Clos Des Nines	<b>22€</b>
Coteaux Varois en Provence <b>Patricia Ortelli</b> , Château La Calisse	<b>36€</b>
Corse <b>Aléria</b> Clos Canereccia	<b>34€</b>
Condrieu <b>Vauvignère</b> , Domaine de La Roche Paradis	<b>56€</b>

# Vins rouges

## Rouges fruités et légers



Fleurie <b>Les Moriers</b> Domaine Anita	<b>26€</b>
Crozes Hermitage <b>Les Amandiers</b> , Domaine du Murinais	<b>36€</b>
Sancerre <b>Thauvenay</b> Domaine Masson Blondelet	<b>39€</b>
<b>Côtes de Nuits</b> , Domaine de Bellene	<b>44€</b>

## Rouges puissants et gourmands



IGP Vin de Pays du Vaucluse <b>La Célestière</b>	<b>22€</b>
<b>Graves</b> Château du Haut Maray	<b>35€</b>
Corse <b>Aléria</b> Clos Canereccia	<b>37€</b>
Cote Rotie <b>Cuvée Montmain</b> Cédric Parpette	<b>55€</b>

## Rosé



Côteaux <b>Varois en Provence</b> Château La Calisse	<b>26€</b>
--	------------

**Vin d'appellation d'origine contrôlée**, sauf mention contraire  
Prix net TTC service compris

# Bières & cidres

## Bière pression 25cl / 50 cl

Blonde Pale Ale **Originale** de BAPBAP

**IPA** de La Parisienne

Triple sec **Cerberus** de La Brasserie de l'Être

**4,5€ / 7,5€**

## Bouteille de cidre (75 cl)

**9€**

# Cocktails

**Spritz** **9€**

**Mojito**  
Rhum, menthe, citron **12€**

**Moscow Mule**  
Vodka, citron vert, ginger beer **12€**

**Saint Germain des Prés**  
Gin, sureau, citron vert **12€**

**Whisky Sour**  
Whisky, triple sec, citron, oeuf **12€**

**Golden Bubbles**  
Calvados, pomme, champagne **15€**

**Nos cocktails suggestion**  
*à découvrir au bar* **14€**

## Cocktails sans alcool

Virgin Apple Mojito **8€**

**Cocktail du jour** **9€**

**FRAPPÉ**

**À La Monnaie De Paris**

2 Rue Guénégaud  
75006 Paris

+33 7 89 83 79 58  
[frappe@bloom-restaurant.fr](mailto:frappe@bloom-restaurant.fr)

**[frappe.bloom-restaurant.fr](http://frappe.bloom-restaurant.fr)**  
**@FrappeBloom**