

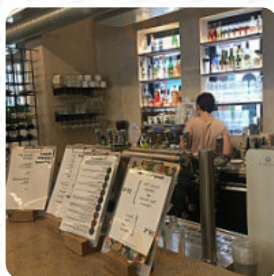


## Menu Frappé Par Bloom

<https://lacarte.menu>

2 Rue Guenegaud, Paris, France

+33186995715,+33890210579,+33789837958



**La carte** du Frappé Par Bloom de Paris comprend environ 20 différents plats et boissons. En moyenne tu paies pour un plat/boisson environ 10 €. Le restaurant offre un cadre agréable avec une belle terrasse et un service courtois, mais son brunch laisse à désirer. À 35 €, le manque de variété dans les plats chauds, comme les œufs brouillés ou les pancakes, déçoit. Bien que le risotto ait été salué, il s'est épuisé rapidement, laissant des clients insatisfaits. La sélection de fromages et de charcuterie ne suffit pas à justifier le prix. Parfait pour une réservation anticipée en groupe et éviter l'attente, il est cependant peu recommandable pour ceux cherchant une expérience gastronomique à la hauteur. Une ambiance conviviale n'compense pas ces lacunes.

# Menu Frappé Par Bloom



## Salades

SALADE DU JOUR

## Petit-Déjeuner

OEUFS BROUILLÉS

## Riz

RISOTTO

## Plat Principal

LASAGNE VÉGÉTARIENNE ET SALADE 11 €

## Froids

CAPPUCCINO FRAPPÉ 4 €

## Frappés

FRAPPE AU CAFÉ

## Vins Rouges

CHATEAU DU HAUT MARAY

## Boissons Chaudes

CAFÉ

## Puddings

CRUMBLE DU JOUR

## Mocktails

APPLE VIRGIN MOJITO 2 €

## Café

CAPPUCCINO 5 €

## Entrée

BURRATINA BIO 8 €

## Goûter & Partager

PLANCHE DE CHARCUTERIE

## Red

SÉVÈRES 34 €

## Plats

ASSIETTE NORDIQUE 20 €

## aperitivi

VAPORISER 9 €

## Bourgogne

SAVIGNY-LES-BEAUNE 44 €

## Hors D' Oeuvre

SAUCISSON

## Loire

CHINON 26 €

## Plat

MONT D'OR CHAUD À PARTAGER 18 €

## Boissons Froides

CITRONNADE MAISON

## Nos Boissons Chaudes

CAFÉ ALLONGÉ 3 €

# Menu Frappé Par Bloom



## Aperitifs / Cordials

SAINT-GERMAIN 12 €

## Les Vins Blancs (75 Cl)

AOC TOURAINE SAUVIGNON 26 €

## Ice Cream / Sorbet

ABRICOT 4 €

## Formule Du Midi €19.9

DESSERT DU JOUR

## Ces Types De Plats Sont Servis

DESSERTS

## Planches & Tapas

PLANCHE DE FROMAGE

## Formules

FORMULE DÉJEUNER EN SEMAINE 16 €

BRUNCH BUFFET À VOLONTÉ 35 €

## Rose

AOC TOURAINE "LA ROSE" - PINEAU D'AUNIS 26 €

CHÂTEAU MALHERBE - CÔTES DE PROVENCE 80 €

## Ingrédients Utilisés

SAUCISSE

FROMAGE

LARD

## Non Classé

CIDRE 75CL

BOUTEILLE DE CIDRE

CHIPS ARTISANALES

## Entrées

RILLETES DE POISSON 7 €

TARAMA 8 €

TERRINE ARTISANALE

PLANCHE MIXTE

## Cocktails

MOJITOS 12 €

MULE DE MOSCOU 12 €

WHISKY SOUR 9 €

MULE OAXACA 12 €

## Glaces

BÂTONNET GLACE BIO

NOISETTE, NOIX DE COCO

FRAISE/FROMAGE BLANC & FRAISE

CITRON GINGEMBRE / CITRON BASILIC 4 €

## Bières Pression

BIÈRE ARTISANALE BAPBAP 5 €

BLONDE PALE ALE 5 €

IPA DE LA PARISIENNE 5 €

INDIAN PALE ALE BIO 10 €

## Desserts

GÂTEAU AU CHOCOLAT 8 €

COOKIES CHOCOLAT (X2)

# Menu Frappé Par Bloom



## RIZ AU LAIT & CAMEL

BRIOCHE & CONFITURE  
ARTISANALE 8 €

PÂTISSERIE & TARTE MAISON

## Bulles

CRÉMANT DU JURA BRUT -  
MERIEAU 26 €

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT - LOUIS  
NICAISE

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE ROSÉ -  
BILLECART SALMON

CRÉMANT DU JURA BRUT  
PRESTIGE - GENELETTI 16 €

CHAMPAGNE BRUT RÉSERVE -  
LOUIS NICAISE 16 €

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT RÉSERVE -  
BILLECART SALMON

## Grignoter

BURRATINA OTTANTA BIO

SAINT MARCELLIN AU MIEL

TARAMA ARTISANAL

CROQUE CAMPAGNARD & SALADE 10 €

BARRE DE CÉRÉALES BE KIND

SACHET DE FRUITS DÉSHYDRATÉS 3 €

## Dessert

FONDANT AU CHOCOLAT 6 €

RIZ AU LAIT ET CAMEL BEURRE  
SALÉ 6 €

ÉMIETTER 6 €

CRÊPE

CRÊPES

GÂTEAU DU JOUR

FORMULE GOÛTER 4 €

## Rouge Fruités Et Légers

LES ATHLÈTES DU VIN 28 €

CROZES HERMITAGE  
"AMANDIERS" 32 €

SANCERRE ROUGE "CHAVIGNOL" 52 €

CÔTES DE NUIT 26 €

CLOS DES NINES 37 €

CLOS CANERECCIA 36 €

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE -  
CHÂTEAU LA CALISSE

## Blancs Secs Et Légers

FLEURIE "LES MORIERS" 30 €

PETIT CHABLIS - DOMAINE ANITA 36 €

SANCERRE BLANC "CHAVIGNOL" -  
DOMAINE DU MURINAIS 36 €

IGP VIN DE PAYS "PULP" 37 €

CORSE ALERIA - CLOS  
CANERECCIA 37 €

PATRICIA ORTELLI - CHÂTEAU LA  
CALISSE 55 €

CONDRIEU "VAUVIGNERE" - DOMAINE  
DE LA ROCHE PARADIS

## Vins au Verre

VIN ROUGE 12CL BEAUJOLAIS  
DOMAINE ANITA 5 €

CROZES HERMITAGE CLAIRMONT 12 €

HAUTES-COTES DE NUIT  
GIBOULOT 12 €

VIN BLANC 12CL VIN DE PAYS DE  
VAUCLUSE 5 €

GRAVES CHÂTEAU MAGENCE 8 €

BEAUJOLAIS BLANC TERRES  
DORÉES 8 €

CÔTES DE PROVENCE LES  
MESCLANCES 5 €

# Menu Frappé Par Bloom



IGP PAYS D'OC, LUNAR APOGÉ BIO 5 €

BIONADE - SODA BIO 4 €

## Boissons



BOISSONS

BIÈRE

THÉ GLACÉ MAISON 5 €

TERRE ADELICE, PETIT POT BIO 5 €

JUS ARTISANAL BIO 4 €

EAU CASTALIE PLATE

JUS DE POMMES OU ORANGE

CAFÉ ESPRESSO/DÉCAFÉINÉ 3 €

MACCHIATO/NOISETTE 5 €

LATTE - CAFÉ ALLONGÉ & LAIT  
CHAUD 5 €

THÉ VERT, NOIR OU INFUSION

CHOCOLAT CHAUD MAISON VALRHONA

## Frappé Par Bloom

2 Rue Guenegaud, Paris, France

### Heures d'ouverture:

Mardi 12:00-15:00

Mercredi 12:00-15:00

Jeudi 12:00-15:00

Vendredi 12:00-15:00

Samedi 12:00-15:00

Dimanche 12:00-15:00

Fait avec [Carte](#)

