

## FORMULES – Selon l'ardoise du jour

- ENTRÉE & PLAT ou PLAT & DESSERT ..... 17,5€
- ENTREE - PLAT - DESSERT ..... 19,5€
- PLAT DU JOUR ..... 14€

## PLATS – Nous proposons deux tailles pour certains de nos plats (entrée / plat)

- |   |  |  |
|---|---|---|
| • VIANDE DE GRISON ET LOMBO DE TOSCANE, BURRATA ET FIGUES .....<br>Tomates Juno, balsamique huit ans d'âge et jeunes pousses  | 8€  | 13€   |
| • L'ARTICHAUT .....<br>Le coeur sur lit de fromage de chèvre frais, amandes caramélisées, croustons et herbes croquantes  | 7€  | 13€   |
| • LE CARPACCIO AU COUTEAU .....<br>Boeuf, champignons, crème de raifort, condiments et huile de truffe blanche<br>(Accompagné de ses frites maison pour la grande version.) | 12€   | 20€   |
| • RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS & PARMESAN .....<br>Velouté de Butternut  | 8€  | 14€   |
| • LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE DE L'ATLANTIQUE NORD .....<br>Tombée de tétragone et huile de pequillos   |   | 24€   |
| • QUASI DE VEAU RÔTI AU BEURRE FRAIS .....<br>Jus à l'oignon doux caramélisé au sucre roux et polenta de maïs blanc   |   | 22€   |

## FROMAGE & DESSERTS – Tous nos desserts sont faits maison

- PLATEAU DE FROMAGES DE NOS MAITRES FROMAGERS ..... 9€  
Une sélection de trois fromages de nos meilleurs fromagers
- FONDANT AU CHOCOLAT ..... 6€  
Coeur de praline et chocolat noir coulant
- FRIDA'S CHEESE CAKE ..... 5€  
Coulis de fruits rouges
- ANANAS RÔTI AUX ÉPICES ..... 5€  
Glace coco
- TIRAMISU À LA FRAMBOISE ..... 6€  
Rien à rajouter !

## EAUX & BOISSONS

- |   |  |
|---|--|
| • Verre de vin du jour ..... 5€               | • Café ..... 2€  |
| • Abatilles bleue (Plate) ..... 2,5€   3,5€   | • Déca ..... 2€  |
| • Abatilles rouge (Gazeuse) ..... 2,5€   3,5€ | • Thés & infusions (demandez notre coffret) ..... 3,5€ |

# frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN

## FRIDA'S RESTAURANT

### PLATS – Nous proposons deux tailles pour certains de nos plats (entrée / plat)

		
• VIANDE DE GRISON ET LOMBO DE TOSCANE, BURRATA ET FIGUES ..... Tomates Juno, balsamique huit ans d'âge et jeunes pousses	8€	13€
• L'ARTICHAUT ..... Le coeur sur lit de fromage de chèvre frais, amandes caramélisées, croustons et herbes croquantes	7€	13€
• LE CARPACCIO AU COUTEAU ..... Boeuf, champignons, crème de raifort, condiments et huile de truffe blanche (Accompagné de ses frites maison pour la grande version.)	12€	20€
• RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS & PARMESAN ..... Velouté de Butternut	8€	14€
• LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE DE L'ATLANTIQUE NORD ..... Tombée de tétragone et huile de pequillos		24€
• QUASI DE VEAU RÔTI AU BEURRE FRAIS ..... Jus à l'oignon doux caramélisé au sucre roux et polenta de maïs blanc		22€
• LA CÔTE DE BOEUF DE LA BOUCHERIE GAUTIER (Pour 2 pers.) ..... Maturée 30 jours, accompagnée de frites maison, sauce béarnaise du chef, échalotes et sa salade.		60€
• LA SUGGESTION DE PASCAL, NOTRE CHEF ! .....		Sur demande
• LES GARNITURES À PARTAGER... OU PAS ..... Frites maison / Tombée de champignons / Légumes du moment / Salade mixte.		4€

### PLATEAU DE FROMAGES DE NOS MAÎTRES FROMAGERS

• Une sélection de trois fromages, de nos meilleurs fromagers .....	9€
---	----

### DESSERTS – Tous nos desserts sont faits maison

• FONDANT AU CHOCOLAT ..... Coeur de praline et chocolat noir coulant	6€
• FRIDA'S CHEESE CAKE ..... Coulis de fruits rouges	5€
• ANANAS RÔTI AUX ÉPICES ..... Glace coco	5€
• TIRAMISU À LA FRAMBOISE ..... Rien à rajouter !	6€
• LE DESSERT DU CHEF .....	Sur demande

### EAUX

• Abatilles bleue (Plate) .....	2,5€   3,5€
• Abatilles rouge (Gazeuse) .....	2,5€   3,5€

# frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN

## FRIDA'S RESTAURANT

### PLATEAU DE FROMAGES DE NOS MAÎTRES FROMAGERS

- Une sélection de trois fromages, de nos meilleurs fromagers ..... 9€

### DESSERTS – Tous nos desserts sont faits maison

- FONDANT AU CHOCOLAT ..... 6€  
Coeur de praline et chocolat noir coulant
- FRIDA'S CHEESE CAKE ..... 5€  
Coulis de fruits rouges
- ANANAS RÔTI AUX ÉPICES ..... 5€  
Glace coco
- TIRAMISU À LA FRAMBOISE ..... 6€  
Rien à rajouter !
- LE DESSERT DU CHEF ..... Sur demande

### CHAMPAGNE

- 2011 Michel Gonet "Grand Cru" - Blanc de Blancs - Mesnil sur Oger ..... 12€ 9€



### DIGESTIFS

- Cognac Tesseron X.O Ovation lot n°90 (France) ..... 12€
- Cognac Tesseron X.O Tradition lot n°76 (France) ..... 24€
- Cognac Tesseron X.O Perfection lot n°53 (France) ..... 32€
- Calvados "Pays d'auge" par Christian Drouin (France) ..... 11€
- Cognac "Très vieux" de la distillerie Les magnolias (France) ..... 13€
- Cognac Delamain Vesper X.O "grande champagne" (France) ..... 12€
- Absinthe la fée (France) ..... 9€
- Pisco waqar (Chili) ..... 8€
- Cognac Remy Martin "Mature cask Finish" (France) ..... 10€
- Limencello (Italie) ..... 10€
- Poire Williams Brana (France) ..... 10€

Demandez notre carte du bar pour plus de choix !

### EAUX & BOISSONS CHAUDES

- Abatilles bleue (Plate) ..... 2,5€ | 3,5€
- Abatilles rouge (Gazeuse) ..... 2,5€ | 3,5€
- Café ..... 2€
- Déca ..... 2€
- Thés & infusions (Demandez notre coffret) ..... 3,5€

## À GRIGNOTER

- Assortiment de tapas chaudes & froides (voir le tableau)
- Planche mixte (Chacuteries & fromages) 15 €

## BIÈRES PRESSION

### Blonde

- Saison Dupont "100% BIO" (Belgique) 4€ | 7€
- Brugse zot (Belgique) 4€ | 7€

### Blanche

- Blanche de Bruxelles (Belgique) 4€ | 7€

## BIÈRES BOUTEILLE

- Super Bock - Blonde - 5,2% (Portugal) 5€
- Tripel Karmelit - Blonde - 8,4% (Belgique) 7€
- Corona - Blonde - 4,5% (Mexique) 5€
- Chimay rouge - Brune - 7% (Belgique) 7€
- La Chouffe - Blonde - 8% (Belgique) 8€

## APÉRITIFS

- Lillet (Rouge - Blanc - Rosé) 4€
- Porto Blanc & Rouge 4,5€
- Martini rouge & Blanc 3,5€
- Suze 4€
- Pineau des Charentes 4€

## JUS DE FRUITS

- Tomates, Abricot, Pomme, Orange, 3,5€
- Ananas, Poire, Citron vert

## DIGESTIFS

- Cognac Tesseron X.O Ovation lot n°90 (France) ..... 12€
- Cognac Tesseron X.O Tradition lot n°76 (France) ..... 24€
- Cognac Tesseron X.O Perfection lot n°53 (France) ..... 32€
- Calvados "Pays d'auge" par Christian Drouin (France) ..... 11€
- Cognac "Très vieux" de la distillerie Les magnolias (France) ..... 13€
- Cognac Delamain Vesper X.O "grande champagne" (France) ..... 12€
- Absinthe la fée (France) ..... 9€
- Pisco waqar (Chili) ..... 8€
- Cognac Remy Martin "Mature cask Finish" (France) ..... 10€
- Limencello (Italie) ..... 10€
- Poire Williams Brana (France) ..... 10€

## VINS AU VERRE

### Rouge

- B & P Lambert "Les petits danaé" - Chinon 5€
- Les clauzots 2014 - Graves 7€
- Ollieux Romanis 2015 - Corbières boutenac 6€
- Château de Rochemorin - Pessac Léognan 6€

### Blanc

- Lucien Crochet - Sancerre - Val de Loire 6€
- Château Bonnet - entre-deux-mers 5€
- Causses Marines - "Les grilles" - Gaillac 6€
- Moreau-Nodet - Chablis - Bourgogne 7€
- Castelleau de Suduiraut - Sauternes 7€

### Rosé

- Château de l'escarelle - Côtes de Provence 4€

### Champagne & Pétillant

- Michel Gonet "grand cru" - Blanc de blanc 12€
- Astoria - Prosecco - Trévisé 4€

## SODAS

- Coca cola / Coca zéro / light 4€
- Ice tea, Orangina, Schwepps, Perrier 4€
- Ginger beer 4€

## GIN

• Hendricks (UK)	10€
• Beefeater 24 épices (UK)	11€
• Fifty pounds (UK)	12€
• Generous (France)	10€
• Le Gin par Christian Drouin (France)	12€
• N°3 London dry gin (UK)	10€
• The botanist (Écosse)	9€
• Monkey 47 (Allemagne)	12€
• Gin del professore Madame (Italie)	12€
• Gin del professore Monsieur (Italie)	12€
• Dodd's (UK)	10€
• G'vine Floraison (France)	10€
• G'vine Nouaison (France)	10€
• Maré (Espagne)	10€
• Citadelle (France)	8€
• West Winds (Australie)	13€

## WHISKY

• Bakers's 7ans (France)	10€
• Lagavulin 16 ans (Écosse)	13€
• Benromach "Sassicaia" (Écosse)	12€
• Old Pulteney (Écosse)	9€
• Jack Daniel's "The gentleman" (USA)	10€
• Dalmore 18 ans (Écosse)	14€
• Nikka coffee grain (Japon)	10€
• Kavalan king (Taïwan)	11€
• Bulleit rye (USA)	10€
• Blenton's (USA)	12€
• The Dalmore cigar malt (Écosse)	12€
• The Dalmore King Alexander 3 (Écosse)	18€
• The Dalmore 12 ans (Écosse)	9€
• Bulleit Bourbon (USA)	9€
• Black label 12 ans (Écosse)	8€
• Hellyers "Pinot noir" (Tasmanie)	12€
• Maker's mark (USA)	8€
• Nikka pure malt (Japon)	10€
• Kavalan "Sherry oak matured" (Taïwan)	10€

## VODKA

• Grey goose (France)	12€
• Belvédère (Pologne)	11€
• Stolichnaya "Elyte" (Lettonie)	12€
• Absolut "Elyx"	10€

## RHUM

• Blackwell "Black gold special" (Jamaïque)	10€
• Flor de caña 18 ans (Nicaragua)	15€
• Mount gay "black barrel" (La Barbade)	10€
• Zacapa 23 ans (Guatemala)	14€
• Beach house "Spiced" (Île Maurice)	12€
• Fair "Extra old" (Belize)	9€
• Don papa (Philippines)	10€
• Diplomatico (Venezuela)	10€
• Havana club 7 ans (Cuba)	8€
• Sailor Jerry "spiced" (Caraïbes)	8€
• Panama 2010 Transcontinental (Panama)	10€
• Plantation "pineapple" (Trinidad & Tobago)	10€
• Pacto navio (Cuba)	11€

• Great king "artist's blend" (Écosse)	9€
• Great king "Glasgow" (Écosse)	10€
• The Arran malt 10 ans (Écosse)	10€
• The Arran malt "The sauternes cask finish"	10€
• Benromach "organic" (Écosse)	12€
• Akashi blended white oak (Japon)	11€
• Port charlotte "Scottish barley" (Islande)	12€
• Hudson "Baby bourbon" (USA)	12€
• Hudson "Manhattan Rye" (USA)	12€
• Speymalt from Macallan (Écosse)	12€
• Monkey shoulder "Batch 27" (Écosse)	7,5€
• Claymore (Écosse)	8€
• The GlenDronach "The hielan" 8 ans (Écosse)	12€
• Bowmore "Small Batch" (Écosse)	9€
• Chivas Régál 12 ans (Écosse)	8€
• Auchentoshan "three Wood" (Écosse)	11€
• Jura "origin" 10 ans (Écosse)	10€
• Jura "Diurachs'own" 16 ans (Écosse)	13€
• Compass Box "Spice tree" (Écosse)	10€

## TEQUILA & MEZCAL

• Calle 23 Ñejo (Mexique)	11€
• Ocho (Mexique)	8€
• Vida (Mexique)	10€
• Milagro "reposado" (Mexique)	9€

# frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN

## FRIDA'S COCKTAILS

*Nous offrons deux tailles pour chacun de nos cocktails (Cool & Double)*

- **SPRITZ BORDELAIS**  
Lillet rosé, Crément de Bordeaux et soda  
 6€
- **CAIPIRINHA**  
Cachaça Pinù, sucre de canne, citron vert & soda  
 7€
- **TOMMY'S MARGARITA**  
Tequila Calle 23, citron vert & sirop d'agave  
 8€
- **ZACAPA BLAZER**  
Rhum Zacapa, sucre de canne, bitter, soda & orange  
 10€
- **OLD FASHIONED**  
Rye whiskey Hudson, bitter & soda  
 8€
- **AMARETTO SOUR**  
Amendoa Amarga, Bourbon Jim Bean, œuf, citron & bitter  
 8€
- **COOL AS CUCUMBER**  
Gin Nordes, citron, eau de concombre & menthe  
 10€
- **DAIQUIRI FRAMBOISE**  
Rhum Havana 3 anos, Citron vert & purée de framboise  
 8€
- **FRIDA'S MOSCOW MULE**  
Vodka Stolichnaya, Citron vert, menthe, ginger beer & bitter  
 9€
- **MOJITO FRESH**  
Rhum Havana 3 anos & Wild Geese Rum, menthe, citron vert, sucre blanc/canne & soda  
 9€
- **PEACH PERFECT**  
Gin Bombay ou Vodka Belvedere, citron, liqueur de pêche, purée de pêche & thym citron  
 9€
- **TEA TIME**  
Gin Hendricks, thé épicé, concombre & sirop de rose  
 9€