

FRIDA'S MENU

TAPAS / ENTRÉE

- . PLANCHE DE FROMAGE OU CHARCUTERIE : 2 OU 4 SORTES
9 / 16
- . GRANDE PLANCHE MIXTE : 3 FROMAGE & 3 CHARCUTERIES
20
- . FRITES DE PATATES DOUCES & SA CRÈME AU CHEDDAR
8
- . CARPACCIO DE MELON REHAUSSÉ D'UN MIEL CITRON, POP-CORN
9
- . BURRATA DE LA MAISON BURDIGALA À LA FLEUR DE SEL FUMÉE, VIERGE AUX ÉCLATS DE NOISETTES ET TUILE GOURMANDE
13
- . SAUMON GRAVLAX, GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES AU WASABI, MOUTARDE DE CAROTTE
12
- . TATAKI DE BŒUF AU SÉSAME NOIR & SON VELOURS D'ÉPINARDS
12
- . CROQUANTS DE POMME DE TERRE À LA MOZARELLA ET AUX HERBES FRAÎCHES, PESTO
8
- . ASSIETTE DE CRUDITÉS & SON YAOURT GREC FAÇON TZATZIKI
8
- . ÉCRASÉ D'AVOCAT AU CURRY VERT ET SA RILLETTE DE CHAIR DE CRABE
11
- . CREVETTES PANÉES EN PANKO & SA MAYONNAISE JAPONAISE
11
- . CROQUETTES DE RISOTTO À LA TOMATE CONFITE, COULIS DE POIVRON AU CUMIN
8
- . POÊLÉE DE CHIPIRONS EN PERSILLADE ET AUX POIVRONS
12
- . CEVICHE DE DORADE GRISE À LA VINAIGRETTE POMELOS, GASPACHO ET PETITS POIS
13

PLAT

- . POISSON DU JOUR RÔTI, TOMATES CUITES AU FOUR & SA VIERGE AUX OLIVES NOIRES
21
- . CÔTELETTES D'AGNEAU, JUS DE VIANDE AU CARAMEL D'ÉPICES, GRATIN DE PATATE DOUCE À LA FOURME D'AMBERT
23
- . ½ MAGRET DE CANARD, SAUCE AU VIN ROUGE ET AU MIEL, CHOU PAK CHOÏ ET CRÈME DE POMME DE TERRE
19
- . NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES, COMPOTÉE D'ARTICHAUTS, BEURRE BLANC ORANGE VANILLE
21
- . CÔTE DE BOEUF « BLONDE DE GALICE » MATURÉE 2 MOIS À PARTAGER, SAUCE BEARNAISE, FRITES POTATOES ET SALADE
85

DESSERT

- . CRÈME BRÛLÉE AU COTRON ET TUILE CRAQUANTE À L'ORANGE
8
- . POMMES CARAMELISÉES EN CRUMBLE ET SA GLACE DU MOMENT
8
- . MOUSSE CHOCOLAT GRAND CRU COMME UN MILLEFEUILLE
8