

# FRIDA'S MENU

## LES ENTRÉES À PARTAGER

PETITE PLANCHES DE FROMAGES OU  
CHARCUTERIES

3 fromages ou 3 charcuteries  
12€

GRANDE PLANCHE MIXTE  
3 fromages & 3 charcuteries  
20€

FRITES DE PATATES DOUCES & SAUCE  
CURCUMA AUX HERBES

8€

JARDIN À CROQUER

Légumes croquants, houmous  
de pois cassés, crumble au  
parmesan & charbon végétal  
12€

CROQUETTAS AU JAMBON IBÉRIQUE

8€

TATAKI DE BŒUF MARINÉ, SÉSAME &  
CONFITURE D'OIGNON

10€

CREVETTES PANÉES EN PANKO & KETCHUP  
ASIATIQUE MAISON

13€

FALAFELS MAISON & TZATSIKI

9€

BURRATA & FIGUES INFUSÉES AU VINAIGRE  
DE LAVANDE, NOISETTES

11€

CARPACCIO DE LIEU NOIR, RÉDUCTION DE  
JUS DE MANDARINE À L'HUILE D'OLIVE,  
SALICORNE & CHIPS DE NORI À L'HUILE  
PIMENTÉE

12€

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE,  
CRÈME CITRONNÉE

12€

## LES PLATS

CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA, CRÉMEUX PIGNONS ET FETA, SEMOULE DE BROCOLIS &  
VELOURS D'ÉPINARD

15€

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, COURGETTES JAUNES ET VERTES, CONDIMENT AIL NOIR ET JUS À  
L'ANCHOIS

24€

AIGLE FIN ENTIER ACCOMPAGNÉ DE POMMES GRENAILLES  
& D'UNE VIERGE CURRY PIQUILLOS

Pour 2 personnes ( $\approx 1,2$  kg) - origine côtes françaises  
60€

FILET DE DORADE ROYALE GRILLÉE, AUBERGINE CONFITE ET VIERGE DE TOMATES  
ANCIENNES

21€

T BONE BLACK ANGUS & POMMES GRENAILLES, SAUCE CHIMICHURRI

Pour 2 personnes ( $\approx 1$  kg) - origine Irlande  
80€

## LES DESSERTS

ASSIETTE DE TROIS FROMAGES

12€

POMME AU SIROP DE BOURBON, MOUSSE MARRON ET PICKLES DE MYRTILLE

Sans gluten ni sucre ajouté

9€

TARTE CHOCOLAT CAFÉ EN DEUX TEXTURES & GLACE CAFÉ

Présence d'arachide

8€

BRIOCHE MAISON PERDUE & SON CAMEL MAISON CAMEL DE LAIT ET CHILE

8€

CHOU DU MOMENT FAÇON CHEESE CAKE FRAMBOISE

7€