

BONJOUR Frida

Bienvenue dans l'univers FRIDA, un cadre d'exception pour une cuisine d'inspiration méditerranéenne.

Chez Frida, on part à la découverte d'une carte ouverte et déstructurée où l'on peut, au choix, picorer ou bien dévorer !

Aux commandes : la cheffe Stéphanie Clément.

Côté cocktails, Frida s'est imposée sur la scène de la mixologie de haut vol bordelaise.

L'offre en constante évolution, marie découverte de saveurs et gourmandise des goûts, avec des produits faits maisons de A à Z dans une démarche durable et zéro déchets, le tout signé Grégory Bruneau.

Quand à la carte des vins de Yoan Gandon rassemblant près de 500 références, elle est classée meilleure carte de France 2024 dans la catégorie "restaurants bistro", par le magazine Terre de Vins.



*Première fois chez Frida, découvrez nos
espaces sur :*

<http://www.frida.fr/privatisation/>

L A C A R T E

Vegetal

| | |
|--|----|
| Gougères comté - zaatar maison | 8 |
| Oeuf mimosa - haddock - échalote crispy - huile verte - cresson | 9 |
| Houmous de cacahuète - chou-fleur grillé - Sriracha maison - pois chiche croustillant - coriandre | 13 |
| Asperges du Blayais - guanciale - pecorino - poudre de focaccia - agastache | 15 |
| Féta Kalios croustillante - aïoli de dattes - salade d'herbes - olive Kalamata | 16 |

Mer

| | |
|---|----|
| Huitres fines n°3 du Bassin - kiwi - citron Cédrot | 9 |
| Éperlans Frits - gremolata - Toum d'encre de seiche | 14 |
| Carpaccio de Daurade - pistache - grenade - sumac - huile d'olive Estoublon - tagète mandarine | 15 |
| Coques Bretonne - ail des ours - pickles d'asperge - chèvre frais | 16 |
| Merlu en portefeuille - salade de printemps - orange sanguine - huile n'duja | 38 |

Terre

| | |
|--|----|
| Pâté en croute de la cheffe - pickles de champignons de saison | 9 |
| Ravioles de volaille - Artichaut - foie gras - noisettes - condiment vinaigre Etxekoa - cébette | 14 |
| Gravelax de filet de boeuf d'Aveyron - huile fumée - kumquat - pousse de petit pois | 19 |
| Noix de veau - ail des ours - marmelade de shiitake - écume de lait d'amande jus de veau | 21 |
| Faux filet Aubrac 500g - pommes Paillason - ketchup de cèpes - jus de veau | 58 |

Dessert

| | |
|---|----|
| Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i> | 12 |
| Rhubarbe pochée - fraises - compotée de rhubarbe - meringue - sorbet fleur de sureau | 9 |
| Mousse Chocolat au lait - coeur chocolat blanc - tuile et glace grué | 10 |
| Brioche Frida - caramel au miso - glace fromage blanc | 11 |
| Glaces pistache & amande - biscuit Joconde - meringue flambée à l'Amaretto cheveux d'ange à la fleur d'oranger | 18 |

L A C A R T E

Vegetal

| | |
|--|----|
| Gougères with comté and homemade zaatar | 8 |
| Deviled egg - Haddock - crispy shallots - green oil - cresson | 9 |
| Peanut hummus - grilled cauliflower - house made Sriracha - crispy chickpea - coriander | 13 |
| Asparagus - guanciale - pecorino - focaccia powder - agastache | 15 |
| Feta Kalios - Breaded - date aioli - Xipister herb salad - Kalamata olive | 16 |

Sea

| | |
|--|----|
| Oysters n°3 from the Bassin - kiwi - Cedrat citrus | 9 |
| Fried smelts - gremolata - squid ink Toum | 14 |
| Seabream carpaccio - pistachio - pomegranate - sumac - Estoublon olive oil - tagete mandarine | 15 |
| Brittany cockles - wild garlic - asparagus pickles - fresh goat cheese | 16 |
| Butterflied Hake - spring salad - blood orange - n'duja oil | 38 |

Meat

| | |
|--|----|
| Chef's pâté en croute - seasonal mushrooms pickles | 9 |
| Poultry ravioli - artichoke - foie gras - hazelnut - Etxekoa vinegar - cebette | 14 |
| Gravelax of Aveyron beef fillet - smoked oil - kumquat - green bean shoots | 19 |
| Veal scallop - wild garlic - shiitake marmelade - frothed almond milk | 21 |
| Aubrac Beef Faux-filet 600g - hashbrown fries - porcini mushroom ketchup - veal jus | 58 |

Dessert

| | |
|---|----|
| A combination of cheeses - Deruelle <i>Wine and cheese pairing +7€</i> | 12 |
| Poched rhubarb - strawberries - rhubarb jam - meringue - elderflower sorbet | 9 |
| Milk chocolate mousse - white chocolate heart - grué tuile and ice cream | 10 |
| Frida brioche - miso caramel - cream cheese ice cream | 11 |
| Almond & pistachio ice cream - meringue flambée with Amaretto -biscuit Joconde orange blossom cheveux d'ange | 18 |

NOS Produits

Fruits & légumes

LES SAVEURS DU BOIS DU ROC- DORDOGNE

MARTINE PRIMEUR - BORDEAUX

LOCAL BIO - BORDEAUX

LES ASPERGES DE DAMIEN LECOMTE - BLAYE

Les pousses

LES SERRES DU RUISSEAU

Viandes

LA TABLE DE SOLANGE

Poissons

STOCK MER - BORDEAUX

OH MATELOT !

Pain

LA BOULANGERIE DES AMIS

Chocolat

ORIGINES BORDEAUX

Café et Infusions

DESTINATION GRAND COMPTOIR

Thé

UN AIR DE THÉ

