

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/>

M E N U

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire, concoctée par notre cheffe Stéphanie Clément et toute son équipe, autour de produits frais et de saison. Ouvrez votre esprit, redécouvrez les aliments de votre quotidien et laissez-vous surprendre...

Bon appétit.

5 5 €

Coques Bretonne

aïl des ours - asperges pickles - chèvre frais

Féta Kalios

croustillante - aïoli de dattes - salade d'herbes au Xipister
olive Kalamata

Carpaccio de Daurade

pistache - grenade - sumac - huile d'olive Estoublon - tagète mandarine

Houmous de cacahuète

chou-fleur grillé - Sriracha maison - pois chiche croustillant - coriandre

Faux filet

Jus de veau - ketchup de cèpes

Risotto

safran - asperges vertes

Rhubarbe pochée

fraises - marmelade de rhubarbe - meringue
sorbet fleur de sureau

Mousse chocolat

au lait - coeur blanc -
tuile et glace grué

M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu avec un accord mets et vins.

BALADE DANS LES VIGNES

29€ par personne

En 4 temps

O u r M e n u

Allow our chef Stéphanie Clement to guide you to discover a culinary experience that her team and her self have created. Based on seasonal products.
Open your mind, rediscover the flavors of your daily life and let yourself be surprised.

Bon appétit.

5 5 €

Brittany cockles

wild garlic - asparagus pickles - fresh goat cheese

Feta Kalios

breaded - date aioli - Xipister herb salad

Kalamata olive

Seabream carpaccio

pistachio - pomegranate - sumac - Estoublon olive oil

tagete mandarine

Peanut hummus

grilled cauliflower - house made Sriracha - crispy chickpea

coriander

Aubrac Beef Faux-filet

Veal jus - porcini mushroom ketchup

Risotto

Saffron - green asparagus

Poched rhubarb

strawberries - rhubarb jam - meringue

elderflower sorbet

Milk chocolate mousse

white chocolate heart - grué tuile and ice cream

W I N E P A I R I N G

Our head sommelier invites you to enhance your blind tasting with a wine pairing.

WALK IN THE VINES

29€ per person

4 sequences

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

