

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



Bienvenue dans l'univers de **FRIDA**, un cadre d'exception dans lequel nous vous invitons à savourer une cuisine d'inspiration méditerranéenne. Ici, nous mettons l'accent sur le plaisir gustatif et la découverte de saveurs nouvelles. C'est dans cet esprit que notre carte évolue constamment, élaborée avec des produits faits maison et de saison, dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement. Côté cocktails, **FRIDA** s'est imposé sur la scène de la mixologie de haut vol bordelaise. Quant à la carte des vins, elle rassemble près de 500 références et a été classée meilleure carte de France 2024 dans la catégorie « restaurants bistrologiques », par le magazine « Terre de Vins ».

Nos Equipes

En Cuisine

Cheffe Stéphanie CLEMENT et sa brigade
accompagnée de la cheffe pâtissière Azifa LEBON

Au Bar

Grégory BRUNEAU et ses experts en mixologie

En sommellerie

Yoan GANDON et ses pépites

En salle

Maxime LORILLEUX et sa dream team



M E N U D E C O U V E R T E

5 5 €

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire d'exception, 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!

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

Burrata

fèves - fraises
vinaigrette à la fleur de sureau - menthe

Faux filet

Jus de veau - ketchup de cèpes

Risotto

safran - asperges vertes

Sésame noir

Ganache chocolat blanc- biscuit madeleine
au citron - sorbet framboise
oxalis pourpre

Crèmeux Chocolat

au lait - coeur, 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



Nos Produits

Chez FRIDA, nous nous engageons à utiliser uniquement des produits frais, afin de vous offrir une expérience culinaire de la plus haute qualité. Chaque jour, notre cheffe et sa brigade sélectionnent avec soin les meilleurs ingrédients, en privilégiant la localité et la saisonnalité. C'est dans cet esprit que nous vous concoctons des plats savoureux et originaux, tout en soutenant l'agriculture locale.

FRUITS & LÉGUMES

MARTINE PRIMEUR - BORDEAUX
LOCAL BIO - BORDEAUX
LES ASPERGES DE DAMIEN LECOMTE - BLAYE
LES SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

PAIN

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

LES POUSSES

LES SERRES DU RUISSEAU - BORDEAUX

CHOCOLAT

ORIGINES BORDEAUX - BORDEAUX DARWIN

VIANDES

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

CAFÉ & INFUSIONS

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

POISSONS

STOCK MER - BORDEAUX
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

THÉ

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



Welcome to the world of **FRIDA**, an exceptional setting in which we invite you to enjoy Mediterranean-inspired cuisine. Here we emphasize the pleasure of taste and the discovery of new flavors. It is in this spirit that our menu is constantly evolving, developed with homemade and seasonal products, in a sustainable and environmentally friendly approach. As for cocktails, **FRIDA** has established itself on the Bordeaux mixology scene. As for the wine list, it brings together nearly 500 references and was ranked best map of France 2024 in the category «bistronomic restaurants», by the magazine «Terre de Vins».

Our Teams

In the Kitchen

Chief Stéphanie CLEMENT and her brigade
accompanied by pastry chef Azifa LEBON

At the Bar

Grégory BRUNEAU and his mixology experts

In Sommer

Yoan GANDON and his nuggets

In the Dining Room

Maxime LORILLEUX and his team



DISCOVERY MENU

5 5 €

Let yourself be guided with confidence for an exceptional culinary break, concocted by our chef
Stéphanie Clément and his team, around fresh and seasonal products. Open your mind,
rediscover the foods of your daily life and let yourself be surprised...
Bon appétit!

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

Burrata

beans - strawberries - elderflower dressing - mint

Aubrac Beef Faux-filet

Veal gravy - porcini mushroom ketchup

Risotto

Saffron - green asparagus

Black sesame

white chocolate ganache- sorbet raspberry
lemon madeleine biscuit - purple oxalis

Creamy Milk Chocolate

heart, tile and ice cream

WINE PAIRING

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

WALK IN THE VINES

29 € per person
4 sequences



Our Products

At FRIDA, we are committed to using only fresh produce, to offer you a culinary experience of the highest quality. Every day, our chef and his brigade carefully select the best ingredients, privileging the locality and seasonality. It is in this spirit that we concoct tasty and original dishes, while supporting local agriculture.

FRUIT & VEGETABLE

MARTINE PRIMEUR - BORDEAUX
LOCAL BIO - BORDEAUX
LES ASPERGES DE DAMIEN LECOMTE - BLAYE
LES SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

SHOOTS

LES SERRES DU RUISSEAU - BORDEAUX

MEAT

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

FISH

STOCK MER - BORDEAUX
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

BREAD

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

CHOCOLATE

ORIGINES BORDEAUX - BORDEAUX DARWIN

COFFEE & INFUSION

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

TEA

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX