

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



Bienvenue dans l'univers de **FRIDA**, un cadre d'exception où nous vous invitons à savourer une cuisine d'inspiration méditerranéenne. Ici, le plaisir gustatif et la découverte de nouvelles saveurs sont au cœur de notre démarche. Notre carte évolue en permanence, élaborée avec des produits faits maison, de saison et issus d'une démarche durable et respectueuse de l'environnement.

Côté cocktails, **FRIDA** s'est imposé comme une référence sur la scène de la mixologie haut de gamme bordelaise. Quant à notre carte des vins, elle réunit près de 500 références et a été couronnée "Meilleure carte de France 2024" dans la catégorie « restaurants bistrologiques » par le magazine Terre de Vins.

Nos Equipes

En Cuisine

Chef Pierre Nguyen et sa brigade accompagnée de la cheffe pâtissière Azifa LEBON

Au Bar

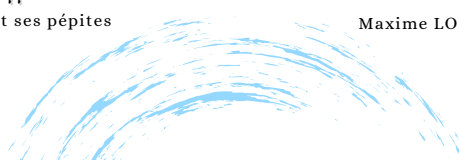
Grégory BRUNEAU et ses experts en mixologie

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 chef Pierre Nguyen 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!

Tiradito de bar

lait d'amandes torréfiées - huile verte
citron confit - piment d'Espelette

Shawarma

pleurotes grillés - mélange d'épices - yaourt
zahtar - naans

Carpaccio de bœuf

fève de tonka - focaccia à l'ail noir

Carottes rôties aux épices

houmous d'amande - sumac
grenade - tagète mandarine

Noix de veau

ketchup de cèpes - jus de veau

Champignons de saison

échalotes confites - jaune d'œuf
confit

Crèmeux chocolat

voile croustillant cacao - gingembre
Amaretto

Mont Blanc

crème châtaigne - confit et sorbet poire tonka
meringue craquante

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 SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

PAIN

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

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 Pierre NGUYEN and his brigade accompanied by pastry chef Azifa LEBON

At the Bar

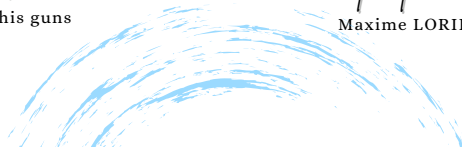
Grégory BRUNEAU and his mixology experts

In Sommelier

Yoan GANDON and his guns

In the Dining Room

Maxime LORILLEUX and his dream team





DISCOVERY MENU

5 5 €

Let yourself be guided with confidence for an exceptional culinary break, concocted by our chef Pierre Nguyen 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!

Sea bass tiradito

torrified almond milk - herb oil - candied lemon
Espelette pepper

Shawarma

roasted mushrooms - mixed spices - sour yogurt
zahtar - naans

Beef carpaccio

tonka - black garlic focaccia

Roasted carrots

almond houmous - pomegranate - sumac
tangerine marigold

Veal

penny bun ketchup - veal juice

Mushrooms

caramelized shallots
egg yolk confit

Crispy chocolate

cocoa crisp - ginger - Namelaka chocolate cream
Amaretto ice cream

Mont blanc

chestnut cream - confit and pear sorbet - tonka
crunchy meringue

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





Only 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 SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

BREAD

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

MEAT

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

COFFEE & INFUSION

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

FISH

STOCK MER - BORDEAUX

OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

TEA

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

