

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





VÉGÉTAL

| | |
|--|----|
| Gougères comté - zahtaar maison | 8 |
| Shawarma - pleurotes grillés - mélange d'épices - yaourt acidulé zahtaar - naans | 13 |
| Carottes rôties aux épices - houmous d'amande - grenade - sumac tagète mandarine | 12 |
| Oeuf parfait - shiitaké & pleurote - crème de pain grillé sarrasin soufflé | 14 |

MER

| | |
|--|-----|
| Huitres fines du banc d'Arguin - espuma au raifort | 9 |
| Tiradito de bar - lait d'amandes torréfiées - huile verte - citron confit piment d'Espelette | 13 |
| Poulpe de roche - n'duja - salsa verte - tapioca soufflé à l'encre | 17 |
| Poisson entier - fenouil croquant- orange - huile d'olive Estoublon | NC* |

TERRE

| | |
|---|-----|
| Tacos - effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle - yaourt acidulé pickles - citron brûlé | 12 |
| Ravioles de cochon - épinards - emulsion n'duja & miso | 14 |
| Carpaccio de bœuf - fève de tonka - focaccia à l'ail noir | 15 |
| Noix de veau d'Aveyron - topinambour - condiment jaune d'oeuf lard de Colonnata - jus de viande | 22 |
| Faux filet Aubrac 500g - pommes paillason - crème de topinambour et panais - ketchup de cèpes - jus de veau | 58 |
| Côte de cochon des Monts Lagast - pommes paillason - crème de topinambour et panais - pickles trompette de la mort - jus de viande cacao | NC* |

DESSERT

| | |
|---|----|
| Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i> | 12 |
| Café & citron - biscuit madeleine - crémeux citron - ganache et glace café - praliné noisette | 11 |
| Mont Blanc - crème de châtaigne - confit et sorbet de poire - tonka meringue craquante | 11 |
| Brioche Frida - caramel beurre salé - pop corn - crème vanille | 12 |
| Crémeux chocolat - voile croustillant cacao - gingembre - Amaretto | 18 |



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



OUR MENU

frida
RESTAURANT · BAR · JARDIN



VEGETAL

| | |
|--|----|
| Gougeres - comte cheese - homemade zahtaar | 8 |
| Shawarma - roasted mushrooms - mixed spices - sour yogurt zahtaar - naans | 13 |
| Roasted carrots - almond houmous - pomegranate - sumac tangerine marigold | 12 |
| Poached egg - shiitake & oyster mushroom - toasted bread cream puffed buckwheat | 14 |

SEA

| | |
|---|-----|
| Fine oysters from banc d'Arguin - horseradish foam | 9 |
| Sea bass tiradito - torrified almond milk - cajun - herb oil candied lemon- Espelette pepper | 13 |
| Grilled octopus - n'duja - salsa verde - puffed tapioca crisps | 17 |
| Catch of the day - whole fish - crunchy fennel - orange Estoublon olive oil | NC* |

MEAT

| | |
|---|-----|
| Tacos - shredded beef - fresh salad - chipotle - sour yogurt burnt lime | 12 |
| Pork ravioli - spinach - n'duja & miso emulsion - hazelnuts | 14 |
| Beef carpaccio - tonka - black garlic focaccia | 15 |
| Aveyron's veal - Jerusalem artichoke - egg yolk - lardo di Colonnata veal juice | 22 |
| Aubrac's Ribeye steak 500g - hashbrown potatoes - penny bun ketchup Jerusalem artichoke and parsnip cream - meat juice | 58 |
| Pork chop - hashbrown potatoes - black trumpet mushroom Jerusalem artichoke and parsnip cream - meat juice - cocoa | NC* |

DESSERT

| | |
|---|----|
| Cheese selection - by Deruelle Wine and cheese pairing +7€ | 12 |
| Coffee & lime - madeleine biscuit - lemon curd - coffee custard coffee ice cream - praline | 11 |
| Mont Blanc - meringue - chestnut puree - pear confit - tonka | 11 |
| Frida's brioche - salted butter caramel - sweet popcorn vanilla whipped cream | 12 |
| Crispy chocolate - cocoa crisp - ginger - Namelaka chocolate cream Amaretto ice cream | 18 |

NC: Depends on arrivals





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

