



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 bistroonomiques » par le magazine Terre de Vins.

Nos Equipes

En Cuisine

Chef Pierre Nguyen et sa brigade
accompagnée de notre pâtissière Jeanne Metreau

En Sommelierie

Timothé Seguin-Médrinal et ses pépites orchestrées
par notre sommelière Anaïs Ricaud



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

Reine du blayais

asperges blanches et vertes grillées au barbecue
ail des ours - jaune confit

Carpaccio de bœuf

fève de tonka - focaccia à l'ail noir

Carciofi alla giudia

artichauts croustillants - aïoli - pousses moutarde
œufs de truite

Secreto

céleri rôti - vinaigre whiskey tourbé - rémoulade au raifort - jus
corsé - pickles de pommes- noisettes

Crème de céleri

noisettes

Ananas

tuile caramélisée - crémeux citron vert -
brunoise ananas - gel Gin - sorbet citron vert
basilic

Chocolat

mousse chocolat - nougatine amande -
streusel cacao - dulce de leche

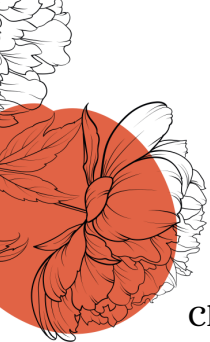
M E T S & V I N S

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
LA REINE DU BLAYAIS DAMIEN LECOMPTÉ -

PAIN

LA FABRIQUE - BORDEAUX

VIANDES

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON
MAXIME RACÉ - BORDEAUX

CAFÉ & INFUSIONS

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

POISSONS

MAXIME RACÉ - 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

Kitchen

Chef Pierre Nguyen and his team
accompanied by our pastry cook Jeanne Metreau.

Sommelier

Timothé Seguin-Médriinal and his gems orchestrated
by our sommelier Anaïs Ricaud



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 to 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

Queen of blayais -

grilled white & green asparagus - wild garlic - cured egg
yolk

Beef carpaccio

tonka - black garlic focaccia

Carciofi alla giudia

crispy artichokes - aioli - mustard sprouts 11
trout roe

Secreto

roasted celeriac - peated whiskey vinegar
horseradish remoulade - rich jus - pickled apples - hazelnuts

celeriac cream

hazelnuts

pineapple

gelatinized tuile - lime cream - diced pineapple -
gin gel - lime & basil sorbet

chocolate

chocolate mousse - almond nougatine - cocoa
streusel - dulce de leche

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

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

