

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 bistrots » 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

L A C A R T E



VÉGÉTAL

Gougères comté - zahtaar maison	8
Arancini - butternut - parmesan - comté - muscade - pickles ciboulette	10
Carciofi alla giudia - artichauts croustillants - aïoli - pousses moutarde œufs de truite	11
Reine du blayais - asperges blanches et vertes grillées au barbecue ail des ours - jaune confit - espuma au lard	16

MER

Huîtres fines du banc d'Arguin - nage d'orange sanguine - gingembre pisco	9
Tiradito de bar - lait d'amandes torréfiées - huile verte - citron confit piment d'Espelette	13
Gambas au barbecue - rhubarbe - pickles de fraise - concombre suprême d'orange sanguine	19
Poisson entier - frites maison - huile d'olive Estoublon	NC*

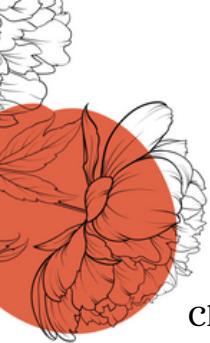
TERRE

Tacos - effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle - yaourt acidulé pickles - citron brûlé	12
Secreto - céleri roti - vinaigre whiskey tourbé - rémoulade au raifort jus corsé - pickles de pommes - noisettes	22
Faux filet Aubrac 500g - jus de veau - frites maison	58
Côte de cochon des Monts Lagast - jus de cochon - frites maison	*NC

DESSERT

Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i>	12
Ananas - tuile caramélisée - crémeux citron vert - brunoise ananas gel Gin - sorbet citron vert basilic	13
Chocolat - mousse chocolat - nougatine amande - streusel cacao dulce de leche	13
Brioche Frida - crème brûlée - fraises - glace fleur d'oranger	14

NC: Selon l'arrivage



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-Médrial and his gems orchestrated
by our sommelier Anaïs Ricaud



OUR MENU



VEGETAL

Gougères - comte cheese - homemade zahtar	8
Arancini - butternut - parmesan - nutmeg - comte - pickles - chives	10
Carciofi alla giudia - crispy artichokes - aioli - mustard sprouts trout roe	11
Queen of blayais - grilled white & green asparagus - wild garlic cured egg yolk - bacon espuma	16

SEA

Fine oysters from banc d'Arguin blood orange broth - ginger - pisco	9
Sea bass tiradito - torrified almond milk - cajun - herb oil candied lemon- Espelette pepper	13
Barbecued prawns - rhubarb - pickled strawberries - cucumber blood orange supremes	19
Whole fish - homemade fries - estoublon olive oil	NC*

MEAT

Tacos - pulled beef - fresh salad - chipotle - tangy yogurt pickles - charred lemon	12
Secreto - roasted celeri - peated whiskey vinegar horseradish remoulade - rich jus - pickled apples - hazelnuts	22
Aubrac sirloin 500g - veal jus - homemade fries	58
Pork chop - pork jus - homemade fries	NC*

DESSERT

Cheese selection - by Deruelle Wine and cheese pairing +7€	12
Pineapple - caramelized tuile - lime cream - diced pineapple - gin gel lime & basil sorbet	13
Chocolate - chocolate mousse - almond nougatine - cocoa streusel dulce de leche	13
Frida's brioche - crème brûlée - strawberries orange blossom ice cream	14

NC: Depends on arrival

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

