Bienvenue chez frida

Un lieu vivant, convivial, où tout est fait pour éveiller les papilles et rassembler les gens.
Ici, on partage une cuisine aux inspirations méditerranéennes, pleine de fraîcheur, de couleurs et de goût. Des produits frais et de saison, cuisinés maison.

On y vient aussi pour les cocktails créatifs, pensés comme de vraies signatures, et pour une carte des vins aussi pointue qu'audacieuse, élue meilleure de France 2024.

Chez FRIDA, tout se déguste, tout se partage, toujours dans une ambiance chaleureuse et un décor qui invite à la découverte.

Le bon, le beau, le vrai. À table.

Nos Equipes

En Cuisine

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

En Sommellerie

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

MENU DECOUVERTE

55 €

Installez-vous, on s'occupe du reste.

Thon aji amarillo
tataki de thon - rub aux épices - aji amarillo
framboises fraîches

Asperges binchotan
asperges vertes grillées au barbecue
ail des ours - jaune confit

Carpaccio de bœuf
crumble parmesan tahini - salsa verde - herbes fraîches

Carciofi alla giudia
artichauts croustillants - aïoli - pousses moutarde
œufs de truite

Quasi de veau
noisettes torréfiées - jus de viande

Crème de petit pois
pois frais au beurre fumé - herbes fraîches

Abricot
sablé breton - abricot rôti - pickles pêches glace lavande

Framboise
biscuit sésame noir - sorbet framboise
granité tomate verte

METS & 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
LA REINE DU BLAYAIS DAMIEN LECOMPTE -

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

écotable®

frida

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-Médrinal and his gems orchestrated by our sommelier Anaïs Ricaud

DISCOVERY MENU

55 €

Sit back & relax, we'll take care of everything else

Tuna aji amarillo
tuna tataki - spice rub - aji amarillo - fresh raspberries

Binchotan asparagus
grilled green asparagus over barbecue wild
garlic - confit egg yolk

Beef carpaccio
parmesan tahini crumble - salsa verde - fresh herbs

Carciofi alla giudia
crispy artichokes - aioli - mustard sprouts - trout roe

Veal quasi
toasted hazelnuts - meat jus

Pea cream
fresh peas with smoked butter - fresh herbs

Apricot
eton shortbread - roasted apricot - pickled peaches -
lavender ice cream

Raspberry
Black sesame biscuit – raspberry sorbet
green tomato gazpacho

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
RACÉ - BORDEAUX

COFFEE & INFUSION
DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

FISH
STOCK MER - BORDEAUX
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

TEA
UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

écotable®