



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 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 - artichauts - parmesan - comté - muscade - pickles - ciboulette	10
Carciofi alla giudia - artichauts croustillants - aïoli - pousses moutarde œufs de truite	11
Burrata - neige pastèque gin - pignons de pins - basilic	14
Asperges binchotan - asperges vertes grillées au barbecue herbes fraîches - jaune confit	16

MER

Huîtres fines du banc d'Arguin - nage d'orange sanguine - gingembre pisco	9
Chipirons - selon arrivage	16
Thon aji amarillo - tataki de thon - rub aux épices - aji amarillo	18
Poisson entier - huile d'olive Estoublon - une garniture au choix	NC*

TERRE

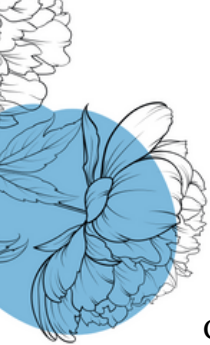
Tacos - effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle - yaourt acidulé pickles - citron brûlé	12
Carpaccio de bœuf - crumble parmesan tahini - salsa verde herbes fraîches	13
Quasi de veau - crème de petits pois - pois frais au beurre fumé	22
Faux filet Aubrac 500g - jus de veau - une garniture au choix	58
Pièce du boucher - une garniture au choix	NC

GARNITURES

Salade composée, frites maison ou légumes de saison	6,50
--	------

DESSERT

Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle Accord vin & fromages +7€	12
Abricot - sablé breton - abricot rôti - pickles pêches glace lavande	10
Framboises - biscuit sésame noir - sorbet framboise - granité tomate verte	12
Brioche Forêt Noire - brioche perdue pépites de chocolat - crème vanille confiture de cerises	14



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



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



OUR MENU



VEGETABLES

Gougères - comte cheese - homemade zahtar	8
Arancini - artichoke - parmesan - nutmeg - comte - pickles - chives	10
Burrata - watermelon gin snow - pine nuts - basil	14
Carciofi alla giudia - crispy artichokes - aioli - mustard sprouts trout roe	11
Binchotan asparagus - grilled green asparagus over barbecue fresh herbs - confit egg yolk	16

SEA

Fine oysters from banc d'Arguin blood orange broth - ginger - pisco	9
Tuna aji amarillo - tuna tataki - spice rub - aji amarillo fresh raspberries	18
Chipirons - by the chef	16
Whole fish - homemade fries - estoublon olive oil	NC*

MEAT

Tacos - pulled beef - fresh salad - chipotle - tangy yogurt pickles - charred lemon	12
Beef carpaccio - parmesan-tahini crumble - salsa verde - fresh herbs	13
Veal quasi - pea cream - fresh peas with smoked butter	22
Aubrac sirloin 500g - veal jus - homemade fries	58
Butcher's cut -garnish of your choice	NC

GARNISH

Salad, homemade fries or vegetables	6.50
--	------

DESSERTS

Cheese Selection - from Fromagerie Deruelle Wine & cheese pairing +7€	12
Apricot - breton shortbread - roasted apricot - pickled peaches lavender ice cream	10
Raspberries - black sesame biscuit - raspberry sorbet - green tomato granita	12
Black Forest Brioche - chocolate chip brioche French toast - vanilla cream - cherry jam	14

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

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

