



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

M E N U D E C O U V E R T E

5 5 €

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
herbes fraîches - jaune confit

Carpaccio de bœuf

crumble parmesan tahini - salsa verte - 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

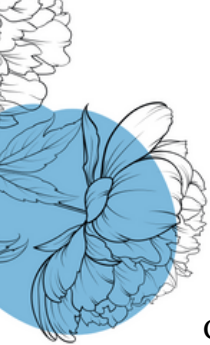
M E T S & V I N S

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



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

5 5 €

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
herbs - 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

A STROLL THROUGH THE VINES

29€ per person

4 sequences



Organic 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

