



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

En Sommelierie

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



VÉGÉTAL

Gougères comté - zahtaar maison	8
Arancini - artichauts - parmesan - muscade - pickles - ciboulette	10
Carciofi alla giudia - artichauts croustillants - aïoli - pousses moutarde œufs de truie	11
Burrata - neige pastèque gin - pignons de pin - 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
Vitello tonnato - veau rôti basse température - sauce tonnato salade d'herbes - pickles - noisettes	21
Faux filet Aubrac 500g - jus de veau - une garniture au choix	58
Pièce du boucher - une garniture au choix	NC

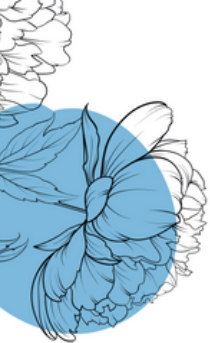
GARNITURES

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

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 chef 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





Welcome to

frida

A lively, friendly place where everything is designed to awaken your taste buds and bring people together.

Here, we share a cuisine inspired by the Mediterranean — fresh, colorful, and full of flavor. All our dishes are homemade with fresh, seasonal ingredients.

People also come for our creative cocktails, crafted like true signature drinks, and for our wine list — bold, refined, and voted Best in France 2024.

At FRIDA, everything is meant to be savored and shared, always in a warm atmosphere and a setting that invites discovery.

The good, the beautiful, the real. Let's eat.

Our Teams

Kitchen

Chef Pierre Nguyen and his team

Sommelier

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

OUR MENU



VEGETABLES

Gougeres - comte cheese - homemade zahtaar	8
Arancini - artichoke - parmesan - nutmeg - pickles - chives	10
Carciofi alla giudia - crispy artichokes - aioli - mustard sprouts trout roe	11
Burrata - watermelon gin snow - pine nuts - basil	14
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
Chipirons - by the chef	16
Tuna aji amarillo - tuna tataki - spice rub - aji amarillo fresh raspberries	18
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
Vitello tonnato - slow-roasted veal - tonnato sauce - herb salad pickles - hazelnuts	21
Aubrac sirloin 500g - veal jus - homemade fries	58
Butcher's cut -garnish of your choice	NC

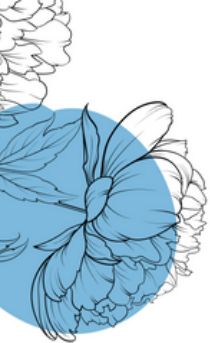
GARNISH

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

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.

FRUITS & VEGETABLES

MARTINE PRIMEUR - BORDEAUX

LA REINE DU BLAYAIS DAMIEN LECOMPTÉ

BREAD

LA FABRIQUE - BORDEAUX

MEAT

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

MAXIME RACÉ - BORDEAUX

COFFEE & INFUSIONS

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

FISH

MAXIME RACÉ - BORDEAUX

OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

TEA

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

