



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 Marine Boyer



VÉGÉTAL

Gougères - comté - zahtaar maison	8
Arancinis - champignons - parmesan - cream cheese - poudre de cèpes	10
Panisses - tomme de brebis des Pyrénées - cumin - ricotta fouettée	11
Risotto - crème aux aromates - brocolinis - noisettes - sauge	16

MER

Huîtres fines du banc d'Arguin - nage kalamansi - miso - pisco	9
Maquereau - crème de maïs - maïs croustillant - oignons rouges coriandre	15
Chipirons - flambés au pastis - crème et persillade - pignons de pin	16
Poisson entier - huile d'olive Estoublon - une garniture au choix	NC

TERRE

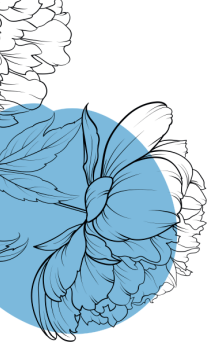
Tacos - effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle - yaourt acidulé pickles - citron brûlé	12
Keftas - boeuf - ras el hanout - labneh - gel citron - herbes	15
Tagliata - persillé de basse côte - grenade - échalotes - agrumes herbes - vinaigre de cassis maison - cacahuètes	34
Faux filet Aubrac 500g - jus de veau - une garniture au choix	61
Pièce du boucher - une garniture au choix	NC

GARNITURES

Salade du moment, frites maison ou légumes de saison	6,50
---	-------------

DESSERT

Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle Accord vin & fromages +7€	12
Riz au lait - vanille - caramel au beurre salé - feuilletine chocolat - tapioca soufflé	12
Brioche Frida - arachides - glace du moment	12
Financier - crémeux citron - crème vanille - sorbet pamplemousse - meringue craquante	13



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-Médrinal and his gems
orchestrated by our sommelier Marine
Boyer

O U R M E N U



VEGETERIAN

Gougères - comté - zahtaar	8
Arancinis - mushrooms - parmesan - cream cheese - mushroom powder	10
Panisses - Pyrenean cheese - cumin - whipped ricotta	11
Risotto - aromatic cream - broccolini - hazelnuts - sage	16

SEA

Fine Oysters from Banc d'Arguin - kalamansi broth - miso - pisco	9
Mackerel - corn cream - crispy corn - red onions - coriander	15
Chipirons - pastis - cream & parsley sauce - pine nuts	16
Whole fish - Estoublon olive oil - garnish of your choice	NC

TERRE

Tacos - pulled beef - fresh salad - chipotle - sour yogurt - pickles charred lemon	12
Keftas - beef - ras el hanout - labneh - lemon gel - fresh herbs	15
Tagliata - chuck flap - pomegranate - shallots - citrus - herbs homemade black-currant vinegar - peanuts	34
Aubrac sirloin 500g - veal jus - garnish of your choice	61
Butcher's cut - garnish of your choice	NC

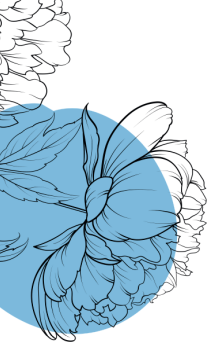
GARNISH

Seasonal salad, homemade fries or seasonal vegetables	6,50
--	-------------

DESSERT

Cheese selection - from Fromagerie Deruelle Wine & cheese pairing +7€	12
Rice pudding - vanilla - salted-butter caramel - chocolate feuilletine tapioca crisps	12
Frida's brioche - French toast by the chef - arachid	12
Financier - lemon curd - vanilla whipped cream - grapefruit sorbet meringue crisp	13

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

