

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

En Sommelierie

Chef Pierre Nguyen et sa brigade

Timothé Seguin-Médrinal et ses pépites
orchestrées par
notre sommelière Marine Boyer



VEGETAL

Gougères

comté - zahtaar maison

8

Pimientos de Padrón

yaourt basilic - cacahuète - citron vert

11

Smash Potatoes

condiment arrabbiata - cajun

8

Stracciatella

pignons de pin - huile d'olive Estoublon

12

Aubergine rôtie

ricotta - pignons de pin - huile d'harissa

12

Tortilla de Patatas

condiment ail - chips

11

MER

Huîtres fines du banc d'Arguin

fraise - balsamique blanc

9

Chipirons

crème - flambés au Ricard

14

Tostada de dorade sébaste

miel fermenté à l'ail - herbes fraîches

15



TERRE

Carpaccio de bœuf

assaisonnement César - fruits à coque
herbes

11

Tacos

effiloché de bœuf - salade fraîche - chipotle
yaourt acidulé - pickles - citron brûlé

12

Chorizo grillé

salsa verde - herbes fraîches

11

Onglet de bœuf

sauce chimichurri (coriandre) - arachides
grenade

34

DESSERT

Déclinaison de fromages

9

accord vin & fromages +7€

Meringue croustillante

poivre de Timut - sorbet citron vert
huile d'olive Estoublon - basilic

13

Brioche

façon tiramisu

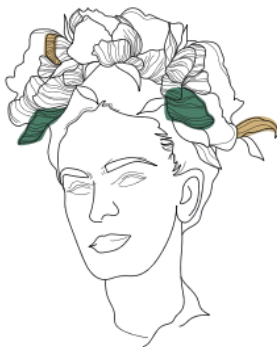
13

Pêches rôties

marjolaine - sablé breton - crème de pêche au citron
ricotta - pêches givrées - glace amande

13





frida

Welcome to

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



VEGETARIAN

Gougères

comté cheese - homemade zahtar

8

Padrón Peppers

basil yogurt - peanut - lime

11

Smash Potatoes

arrabbiata condiment - Cajun seasoning

8

Stracciatella

pine nuts - Estoublon olive oil

12

Roasted Eggplant

ricotta - pine nuts - harissa oil

12

Tortilla de Patata

garlic condiment - chips

11

MER

Fine Oysters from Banc d'Arguin

strawberry - white balsamic vinegar

9

Baby Squid

kalamata olive - burnt lemon

14

Sea Bream Tostada

Fermented garlic honey - fresh herbs

15

O U R M E N U



MEAT

Beef Carpaccio

caesar seasoning – nuts – fresh herbs
11

Tacos

pulled beef – fresh salad – chipotle
sour yogurt – pickles – burnt lemon
12

Grilled Chorizo

salsa verde - fresh herbs
11

Beef Hanger Steak

chimichurri sauce (coriander) – peanuts
pomegranate
34

DESSERT

Cheese selection

9
Wine & cheese pairing +7€

Crispy meringue

timut pepper · lime sorbet · estoublon olive oil · basil
13

Brioche

tiramisu
13

Roasted peaches

marjoram - breton shortbread - lemon peach cream
ricotta - frosted peaches - almond ice cream
13

