

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



Bienvenue dans l'univers de **FRIDA**, un cadre d'exception dans lequel nous vous invitons à savourer une cuisine d'inspiration méditerranéenne. Ici, nous mettons l'accent sur le plaisir gustatif et la découverte de saveurs nouvelles. C'est dans cet esprit que notre carte évolue constamment, élaborée avec des produits faits maison et de saison, dans une démarche durable et respectueuse de l'environnement. Côté cocktails, **FRIDA** s'est imposé sur la scène de la mixologie de haut vol bordelaise. Quant à la carte des vins, elle rassemble près de 500 références et a été classée meilleure carte de France 2024 dans la catégorie « restaurants bistrologiques », par le magazine « Terre de Vins ».

Nos Equipes

En Cuisine

Cheffe Stéphanie CLEMENT et sa brigade
accompagnée de la cheffe pâtissière Azifa LEBON

Au Bar

Grégory BRUNEAU et ses experts en mixologie

En sommellerie

Yoan GANDON et ses pépites

En salle

Maxime LORILLEUX et sa dream team



VÉGÉTAL

Gougères comté - zaatar maison	8
Aubergines panées - BBQ du Frida - paprika fumé - basilic	11
Haricots verts - condiment pêche - chermoula - pécorino - amandes	12
Courgettes multicolores - feta Kalios - figue - granola salé - agastache	13
Burrata - pesto noisette - fraises - hibiscus - salade d'herbes	14

MER

Huitres fines du banc d'Arguin - Gin Avem- citron vert Concombre	9
Sardines grillées - ricotta crémeuse - tomates cerises - croûtons de focaccia - zeste de citron confit	12
Carpaccio de Daurade - pistache - grenade - huile d'olive Estoublon - tagète mandarine	15
Coques Bretonne - Sriracha maison -bouillon monté au beurre fumé spianata - cebette	16
Bar entier - salade de printemps - huile d'olive estoublon	28

TERRE

Focaccia - mortadelle - ketchup de cèpes - stracciatella - cébette	12
Ravioles de cochon - épinards - emulsion n'duja & miso	14
Tartare de veau d'Aveyron - ajo de sésame - chips de riz - coriandre zaatar	16
Agneau confit - tzatziki - citron confit au cumin - concombre ketchup de piquillos- pain pita	21
Faux filet Aubrac 500g - pommes Paillasson - ketchup de cèpes jus de veau	58

DESSERT

Déclinaison de fromages - fromagerie Deruelle <i>Accord vin et fromages +7€</i>	12
Nuances de Figue - siphon & riz au lait - compoté de figue & sorbet Gavotte - quatre épices	10
Framboise - gel et pétales de rose - mousse cream cheese - sablé fenouil glace fromage blanc - amandes polignac	11
Brioche Frida - caramel de noisettes - glace caramel au beurre salé	12
Pavlova XL - meringue - crème montée - confit de fraises sorbet d'herbes - agastache	18



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
LOCAL BIO - BORDEAUX
LES ASPERGES DE DAMIEN LECOMTE - BLAYE
LES SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

PAIN

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

LES POUSSÉS

LES SERRES DU RUISSEAU - BORDEAUX

CHOCOLAT

ORIGINES BORDEAUX - BORDEAUX DARWIN

VIANDES

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

CAFÉ & INFUSIONS

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

POISSONS

STOCK MER - BORDEAUX
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

THÉ

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX

frida

RESTAURANT · BAR · JARDIN



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

In the Kitchen

Chief Stéphanie CLEMENT and her brigade accompanied by pastry chef Azifa LEBON

At the Bar

Grégory BRUNEAU and his mixology experts

In Sommerier

Yoan GANDON and his guns

In the Dining Room

Maxime LORILLEUX and his dream team

O U R M E N U

frida
RESTAURANT - BAR - JARDIN



VEGETAL

Gougeres with comté cheese and homemade zaatar.	8
Breaded eggplant - Frida's BBQ - smoked paprika - basil	11
Green beans - peach condiment - chermoula - pecorino - almonds	12
Multicolors zucchini - feta Kalios - fig - house made granola - agastache	13
Burrata - hazelnut pesto - strawberries - hibiscus - herb salad	14

SEA

Oysters from the bank d'Arguin - Gin Avem - Cucumber - lime	9
Grilled sardine - ricotta cheese - cherry tomatoes - focaccia crust - lemon confit	12
Seabream carpaccio - pistachio - pomegranate - sumac - Estoublon olive oil tagete mandarine	15
Brittany cockles - house made Sriracha - broth whipped with smoked butter spianata - spring onions	16
Whole Sea bass - spring salad - Estoublon olive oil	28

MEAT

Focaccia - mortadelle - penny bun ketchup - stracciatela	12
Pork ravioli - spinach - emulsion n'duja & miso - hazelnuts	14
Aveyron veal tartare - sesame ajo - crispy rice - coriander - zaatar	16
Lamb confit - tzatziki - lemon confit with cumin - cucumber pickles piquillo ketchup- pita bread	21
Aubrac Beef Faux-filet 600g - hashbrown fries - porcini mushroom ketchup - veal gravy	58

DESSERT

Combination of cheeses - by Deruelle Wine and cheese pairing +7€	12
Shades of fig - siphon & riz au lait - fig jam & sorbet - Gavotte - cinnamon	10
Raspberry - rose - cream cheese - almond - fennel - yogurt ice cream	11
Frida brioche - hazelnut caramel - salted butter caramel ice cream	12
Pavlova XL - cream - candied strawberries - herb sorbet - agastache	18



Original 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
LOCAL BIO - BORDEAUX
LES ASPERGES DE DAMIEN LECOMTE - BLAYE
LES SAVEURS DU BOIS DU ROC - DORDOGNE

SHOOTS

LES SERRES DU RUISSEAU - BORDEAUX

MEAT

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

FISH

STOCK MER - BORDEAUX
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

BREAD

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

CHOCOLATE

ORIGINES BORDEAUX - BORDEAUX DARWIN

COFFEE & INFUSION

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

TEA

UN AIR DE THÉ - BORDEAUX