

# 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



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

5 5 €

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire d'exception, concoctée par notre cheffe Stéphanie Clément et toute son équipe, autour de produits frais et de saison. Ouvrez votre esprit, redécouvrez les aliments de votre quotidien et laissez-vous surprendre...

Bon appétit!

## **Coques Bretonne**

Sriracha maison - bouillon monté au beurre fumé -  
spianata - cebette

## **Aubergines panées**

BBQ du Frida - paprika fumé - basilic

---

## **Tartare de boeuf au couteau**

chipotle - noisette - cresson

## **Carottes rôties aux épices**

houmous d'amande - sumac  
grenade

---

## **Noix de veau**

ketchup de cèpes - jus de veau

## **Premières girolles**

échalotes confites - condiment  
jaune d'oeufs

---

## **Crémeux chocolat**

voile croustillant cacao - gingembre  
Amaretto

## **Nuances de Figue**

siphon & riz au lait - compoté de figue & sorbet  
Gavotte - quatre épices


---

## M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner  
votre menu avec un accord mets et vins.

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

## LES POUSSÉS

LES SERRES DU RUISSEAU - BORDEAUX

## VIANDES

LA TABLE DE SOLANGE - AVEYRON

## POISSONS

STOCK MER - BORDEAUX  
OH MATELOT ! - BORDEAUX / PARIS

## PAIN

LA BOULANGERIE DES AMIS - BORDEAUX

## CHOCOLAT

ORIGINES BORDEAUX - BORDEAUX DARWIN

## CAFÉ & INFUSIONS

DESTINATION GRAND COMPTOIR - BORDEAUX

## 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



# DISCOVERY MENU

55 €

Let yourself be guided with confidence for an exceptional culinary break, concocted by our chef Stéphanie Clément and his team, around fresh and seasonal products. Open your mind, rediscover the foods of your daily life and let yourself be surprised...

Bon appétit!

## **Brittany cockles -**

broth whipped with smoked butter  
house made Sriracha - spianata - onions

## **Breaded eggplant**

Frida's BBQ - smoked paprika - basil

---

## **Beef tartare**

chipotle - pear pickles - hazelnut - watercress

## **Roasted carrot**

almand houmous - pomegranate - sumac - 12  
tagète mandarine

---

## **Veal**

penny bun ketchup - veal jus

## **Girolles**

Confit shallots - egg yolk

---

## **Creamy chocolate**

cacao tuile - ginger - Amaretto ice cream

## **Shades of fig**

siphon & riz au lait - fig jam & sorbet - Gavotte -  
cinnamon

---

## WINE PAIRING

Our head sommelier invites you to enhance  
your blind tasting with a wine pairing.

### **WALK IN 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  
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