

Frida

AMOR Y CŌCTELES



Ouvert tous les jours

14:30 - 00:00

Open daily

2:30pm - 12pm



WORLD'S FAMOUS ROLLS

LOBSTER ROLL CLASSIC
36€

ROCK SHRIMP ROLL
34€

3 MINI LOBSTER ROLLS CLASSIC
28€

3 MINI ROCKS SHRIMPS ROLLS
26€

Supplément caviar "La Maison Nordique" 20g +49€
Caviar "La Maison Nordique" 20g extra +49€

SANDWICHES

CLUB SANDWICH SAUMON (SALMON)
Frites ou Salade / French Fries or Salad
38€

CLUB SANDWICH DINDE (TURKEY)
Frites ou Salade / French Fries or Salad
35€

GRILLED CHEESE SANDWICH
Frites ou Salade / French Fries or Salad
22€



L'ensemble de notre carte contient du gluten et des traces de lactose.
Nous vous invitons à signaler toute allergie alimentaire à notre personnel.

*Our entire menu contains gluten and traces of lactose.
Please inform our staff of any food allergies you may have.*

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.



À PARTAGER, OU PAS...

To share or not...

14H30-22H30

GUACAMOLE MAISON    **18€**
Homemade guacamole

ROCK SHRIMP MAYONNAISE CHIPOTLE  **23€**
Rock Shrimp Chipotle, mayonnaise

TACOS BŒUF WAGYU (3 PIÈCES) **28€**
Wagyu beef tacos (3 pieces)

GYOZA DE CREVETTES, MANGUE, TOM YUM  **24€**
Shrimp, Mango and Tom Yum Gyoza

NUGGETS DE POULET (5 PIÈCES) **27€/38€**
Mayonnaise chipotle ou Caviar
Chicken nuggets (5 pieces)

TARTARE THON AVOCAT   **28€**
Tuna tartare avocado

CEVICHE DE DAURADE MARINADE CITRON VERT **24€**
Sea bream ceviche, Lime marinade  



Végétalien
Vegan



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.




LES INCONTOURNABLES

19H00- 22H30

Essentials 7pm to 10:30pm

- CHEESEBURGER AU BŒUF WAGYU** 37€
FRITES FRAÎCHES
Wagyu beef Cheeseburger, French fries
- DOS DE SAUMON VAPEUR** TOMBÉE D'ÉPINARDS  35€
Steamed salmon filet, Spinaches
- SUPRÊME DE VOLAILLE** ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE 34€
Chicken supreme, Mashed potatoes 
- TAGLIATA DE BŒUF** ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE 45€
Beef tagliata, Mashed potatoes  
- CHOU-FLEUR CONFIT** YAOURT AUX ÉPICES  27€
Candied cauliflower, Spicy yogurt
- LINGUINE TRUFFE D'ÉTÉ** TUBER MELANOSPORUM 32€
Summer truffle linguine

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 10€ 
Écrasé de pomme de terre, Cœur de sucrine, Frites fraîches,
Tombée d'épinards
*Additional side Mashed potatoes, Hearts of lettuce,
French fries, Spinaches*



Végétalien
Vegan



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.



DESSERTS
de Christophe Adam

15€

TASSE DE TIRAMISU MACCHIATO
SIGNATURE CHRISTOPHE ADAM

Tiramisu macchiato cup

L'ÉCLAIR DU MOMENT

Eclair de Génie

TARTELETTE FRAMBOISE

Raspberry tart

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue pie

COUPE GLACÉE GOURMANDE 

3 BOULES AU CHOIX

Gourmet ice cream sundae

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS   

Fresh fruit plate

(SELON LA SAISON)

(according to season)

FROMAGES AFFINÉS 

Matured cheeses

13€



Végétalien

Vegan



Sans Gluten

Gluten Free



Sans Lactose

Lactose Free

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

COCKTAILS SIGNATURES

OLGA (8cl)

Frais & herbacé

Tequila infusée coriandre & cardamome, Cordial Ginger, Espuma de concombres

Fresh and herbaceous

Tequila infused with cilantro & cardamom, Ginger Cordial, Cucumber espuma

18€

ANNA (14cl)

Fruité & audacieux

Vodka basilic, Liqueur de tomates, Purée de pastèque, Vinaigre de framboise

Fruity & bold

Basil vodka, Tomato liqueur, Watermelon purée, Raspberry vinegar

22€

CELIA (17cl)

Tropical et envoiutant

Rhum plantation, Liqueur d'ananas, Apérol, Osco rouge, Liqueur de gingembre

Tropical and captivating

Plantation Rum, Pineapple Liqueur, Aperol, Osco Red, Ginger Liqueur

21€

ALESSANDRA (15,5cl)

Épicé & vibrant

Cachaca infusé Jalapeños, Purée Açaí, Purée Yuzu, Cordial ginger

Spicy & vibrant

Jalapeño-infused cachaça, Açaí purée, Yuzu purée, Ginger cordial

20€

MATA HARI (15cl)

Acidulé & floral

Gin coriandre, Liqueur bergamotte, Purée Yuzu, Aquafaba

Tart & floral

Coriander gin, Bergamot liqueur, Yuzu purée, Aquafaba

20€

MONICA (9cl)

Savoureux & sophistiqué

Cointreau, Luxardo Marashino, Amaro Montenegro, Xeres Olorosso, Sirop d'orgeat

Delicious & sophisticated

Cointreau, Luxardo Maraschino, Amaro Montenegro, Oloroso sherry, Orgeat syrup

20€

GORALSKA (12cl)

Parfumé et acidulé

Macération de passion, Thym, Combava, Champagne

Perfumed and tangy

Maceration of passion fruit, Thyme, Combava, Champagne

20€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

COCKTAILS CLASSIQUES

16€

MARGARITA ^(9cl)

Tequila, Cointreau, Citron vert

NEGRONI ^(9cl)

Gin, vermouth rouge, Bitter Campari

EXPRESSO MARTINI ^(12cl)

Vodka, Liqueur de café, Espresso

OLD FASHIONED ^(6cl)

Bourbon, Sucre, Bitter angostura

PALOMA ^(16cl)

Tequila, Jus de citron, Soda au pamplemousse

MOSCOW MULE ^(17cl)

Vodka, Citron, Ginger beer

DAÏQUIRI ^(12cl)

Rhum, Citron, Sucre

MAÏ TAÏ ^(13cl)

Rhum blanc, Rhum ambré, Citron, Cointreau, Sirop d'orgeat

CAÏPIRINHA ^(8cl)

Cachaça, Citron vert

Tous les autres cocktails classiques sont disponibles sur demande
All other classic cocktails are available on demand

MOCKTAILS

15€

VANESSA (15cl)

Fruité & rafraichissant

Fraise, Basilic, Cranberry, Ginger Beer, Cordial Ginger

Fruity & refreshing

Strawberry, Basil, Cranberry, Ginger Beer, Ginger syrup

CLÉOPATRE (15cl)

Floral & épicé

Hibiscus, Cannelle, Vanille, Yuzu

Floral & Spicy

Hibiscus, Cinnamon, Vanilla, Yuzu

PIA (15cl)

Agrumé & gourmand

Maïs Rouge, Citron, Orange, Cannelle, Ananas

Citrus & Indulgent

Red Corn, Lemon, Orange, Cinnamon, Pineapple

LOW ACOHOL

Bière Brewdog lager 0.5%

Brewdog lager Beer 0.5%

12€

Kombucha Koko citron gingembre 0.5%

Kombucha Koko Lemon Ginger 0.5%

15€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

SUMMER TIME !




MINUTY

X

Frida
AMOR Y COCTELES

X


Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

COCKTAILS

VELOUR DE CANNE 11 cl

Velouté & exotique _____ 20€

Ron de Cuba Eminente 3ans, Açai, Dolin Dry, Amaretto
Ron de Cuba Eminente 3ans, Açai, Dolin Dry, Amaretto

BRUME D'ANIS 11.5 cl

Frais & aromatique _____ 18€

Vodka Belvedere Pure , Liqueur d'ananas, Liqueur gingembre, Citron
Vodka Belvedere Pure , Pineapple Liqueur, Ginger Liqueur, Lemon

AZTECA RESINA 16 cl

Résineux & intense _____ 18€

Volcan tequila blanco , Roots Mastic, Sirop de gingembre, Cherry liqueur Heering
Volcan tequila blanco, Roots Mastic, Ginger Syrup, Heering Cherry Liqueur

VINS

ROSÉ 12 cl

AOP Côtes de Provence Cuvée Prestige Minuty _____ 10€

AOP Côtes de Provence Château d'Esclants _____ 13€
Whispering Angel

CHAMPAGNE 15 cl

AOP Veuve Clicquot Réserve Cuvée _____ 18€

AOP Veuve Clicquot La Grande Dame _____ 36€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

ROUGES / RED

AOP MARGAUX (2019) 15€

La Tour De Mons

AOP SANTENAY - VIEILLES VIGNES (2022) 16€

Capucine Muzard

BLANCS / WHITE

AOP CHABLIS (2022) 14€

Céline Angst

AOP POUILLY-FUMÉ (2024) 14€

EnTravertin - A.Bourgeois

ROSÉS / ROSÉS

AOP CÔTES-DE-PROVENCE (2023) 15€

Rose & Or - Château Minuty

AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE (2023) 11€

Rosé d'une Nuit, La Coste, BIO

BULLES / SPARKLING

CHAMPAGNE AOP DELAMOTTE 20€

Brut

CHAMPAGNE AOP RUINART 25€

Brut

PROSECCO DOC 18€

Riccadonna

(14cl)

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

BOISSONS FRAÎCHES

Soft drinks

SODAS

Coca-Cola Zero (25cl)	7€
Coca-Cola (25cl)	7€
Fever Tree Ginger Beer (25cl)	7€
Fever Tree Ginger Ale (25cl)	7€
Fever Tree Tonic Water (25cl)	7€
Fever Tree Grapefruit (25cl)	7€
Red Bull (33cl)	9€

JUS DE FRUITS

Alain Milliat (33cl) <i>Poire Ananas Abricot Pomme</i>	14€
Jus frais pressé <i>Orange Pamplemousse Green Detox Carotte</i>	15€

EAUX

Badoit (33cl)	6€
Badoit (75cl)	11€
Evian (33cl)	6€
Evian (75cl)	11€
San Pellegrino (75cl)	11€
Chateldon (75cl)	11€
Vittel (75cl)	11€

BOISSONS CHAUDES

Hot drinks

CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso, Ristretto, Allongé, Décaféiné	8€
Double expresso, Double décaféiné	12€
Expresso noisette	10€
Café crème, Latté macchiato, Cappuccino, Viennois	12€
Café frappé, Glacé	10€

CHOCOLATS

Chocolat chaud	12€
----------------	-----

THÉS & INFUSIONS

Thés Noirs	12€
Thés Verts	12€
Infusions	12€

GLACÉS

Ice Tea maison	15€
Matcha latté	16€

Alternative végétale disponible sur demande.
Plant-based alternative available upon request.

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

ALCOOLS

Alcohol

BIÈRE

(Bouteille - 33cl)

Heineken 0.0 VP	12€
Gallia IPA	12€
Grimbergen Blanche	12€
Grimbergen Blonde	12€
Corona	12€

APÉRITIF

Porto Graham's Rouge Blanc (<i>Portugal</i>) (8cl)	16€
Vermouth Dolin Rouge Blanc (<i>France</i>) (5cl)	16€
Ricard (<i>France</i>) (4cl)	16€
Pernod (<i>France</i>) (4cl)	18€
Suze (<i>France</i>) (4cl)	16€
Campari (<i>Italie</i>) (4cl)	16€
Kir (12cl)	16€
Fraise Framboise Cassis Mûre Pêche	
Kir Royal (12cl)	22€
Fraise Framboise Cassis Mûre Pêche	

VODKA

5cl

Grey Goose (<i>France</i>)	18€
Belvédère (<i>Pologne</i>)	18€
Chopin Potato (<i>Pologne</i>)	20€
Beluga Gold (<i>Russie</i>)	40€

GIN	5cl
Bombay Sapphire (<i>Angleterre</i>)	18€
Tanqueray (<i>Ecosse</i>)	18€
Hendrick's (<i>Ecosse</i>)	20€
Monkey 47 (<i>Allemagne</i>)	22€
Citadelle (<i>France</i>)	18€

TEQUILA	5cl
Patron Silver (<i>Mexique</i>)	18€
Don Julio Reposado (<i>Mexique</i>)	22€
Adiccion Reposado (<i>Mexique</i>)	40€
Fortaleza Anejo (<i>Mexique</i>)	38€
Don Julio 1942 (<i>Mexique</i>)	52€

MEZCAL	5cl
Herencia de Sanchez (<i>Mexique</i>)	18€
Rey Campero Cuishe (<i>Mexique</i>)	26€
Rey Campero Jabali (<i>Mexique</i>)	32€

RHUM	5cl
Havana 3 ans (<i>Cubain</i>)	16€
La Favorite Coeur de Canne 55° (<i>Martinique</i>)	16€
Eminente Reserva 7 ans (<i>Cubain</i>)	20€
Plantation Rhum XO 20th (<i>La Barbade</i>)	20€
Angostura 1824 (<i>Île de Trinidad</i>)	24€
Zacapa XO (<i>Guatemala</i>)	39€
Zacapa Royal Hors d'Âge (<i>Guatemala</i>)	60€

WHISKY	5cl
<i>SCOTCH SINGLE MALT</i>	
Aberlour 10 ans	18€
Glenmorrangie 10 ans	18€
Dalmore 12 ans	24€
Oban 14 ans	24€
Glenfiddich 15 ans	22€
Lagavulin 16 ans	32€
Macallan 12 ans	30€
Macallan 18 ans Sherry Oak	75€
<i>BLENDED SCOTCH</i>	
Johnnie Walker Black Label	16€
Chivas 12 ans	20€
Chivas Royal Salute 21 ans	45€
<i>IRLANDAIS</i>	
Jameson	16€
Redbreast 12 ans	22€
<i>FRANÇAIS</i>	
Bellevoie <i>Fût Sauterne</i>	18€
<i>JAPONAIS</i>	
Nikka From the Barrel	18€
Hibiki Japanese Harmony	42€
Yamazaki 18 ans	130€
<i>BOURBON & RYE (USA)</i>	
Bulleit Bourbon / Rye	18€
Michter's bourbon	22€
Jack Daniel's	18€

COGNACS	5cl
Hennessy VS	18€
Courvoisier XO	40€
Martell Cordon Bleu	45€
Hennessy Paradis	160€

ARMAGNACS	5cl
Bas-Armagnac Laubade VSOP	18€
Bas-Armagnac Laubade XO	24€

CALVADOS	5cl
Christian Drouin VSOP Pays-d'Auge	20€
Christian Drouin XO Pays-d'Auge	26€

DIGESTIFS	5cl
Frangelico	16€
Limoncello Luxardo	16€
Get 27	18€
Amaretto Disaronno	18€
Bailey's	16€
Chartreuse verte	18€
Amaro Montenegro	18€
Eau de vie Framboise Cartron	18€
Eau de vie Mirabelle Cartron	18€

Frida

AMOR Y CŌCTELES

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Nos poissons sont issus de la pêche durable et certifiés MSC. Nos viandes sont d'origine européenne. Notre café est sélectionné avec exigence auprès de torréfacteurs engagés, notre sélection de thés est ecocertifié. Par volonté d'informer au mieux nos clients, nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Produits allergènes : consulter le livret d'information disponible à l'accueil du restaurant. Fromages affinés de nos régions Ile-de-France.

Conformément au code monétaire et financier, les paiements en espèces de plus de 1 000 € provenant de personnes résidant habituellement en France ne sont pas autorisés. Nous n'acceptons pas les devises étrangères.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Les millésimes sont susceptibles de changer. Carafe d'eau gratuite sur demande. Sachez consommer avec modération. En respect de la législation relative aux débits de boissons et dans l'intérêt de tous, la direction se réserve le droit de cesser la vente de boissons alcoolisées dès qu'elle l'estime nécessaire. Le service des consommations s'arrête 30 minutes avant la fermeture de l'établissement.

Modes de règlements acceptés : Espèce, carte bleue (Visa, CB, Mastercard, American express).

Net prices in euros, taxes and service included.

Our fish are sourced from sustainable fisheries and certified MSC. Our meats are of European origin. Our coffee is carefully selected from committed roasters, Our selection of teas is Ecocert-certified.

In order to provide our customers with the best possible information, documents attesting to the traceability of our meats are available upon request. Allergenic products: please consult the information booklet available at the restaurant reception desk. Mature cheeses from our Ile-de-France regions.

In accordance with the French Monetary and Financial Code, cash payments exceeding €1,000 from persons ordinarily resident in France are not permitted. We do not accept foreign currency.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Vintages are subject to change. Complimentary carafe of water available upon request. Please consume in moderation. In compliance with legislation governing the sale of alcohol and in everyone's interest, management reserves the right to stop selling alcoholic beverages whenever deemed necessary. The sale of beverages stops 30 minutes before closing time.

Payment methods accepted: Cash, credit card (Visa, CB, Mastercard, American Express).

Truffe : Tuber melanosporum Truffe : Tuber melanosporum