

Frida

AMOR Y CÔCTELES



Ouvert tous les jours

12:00 - 14:30

Open daily

12:00am - 2:30pm





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...*

GUACAMOLE MAISON    <i>Homemade guacamole</i>	18€
ROCK SHRIMP MAYONNAISE CHIPOTLE <i>Rock Shrimp Chipotle mayonnaise</i>	23€
CAVIAR LA MAISON NORDIQUE (30G) BLINIS ET CONDIMENTS <i>«La Maison Nordique» caviar Blinis and condiments</i>	125€
TARTARE THON AVOCAT   <i>Tuna tartare avocado</i>	28€
CEVICHE DE DAURADE   MARINADE CITRON VERT <i>Sea bream ceviche, Lime marinade</i>	24€
GYOZA DE CREVETTES, MANGUE, TOM YUM  (5 PIÈCES) <i>Shrimps, Mango and Tom Yum Gyoza (5 pieces)</i>	24€



Végétalien
Vegan



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free



PLATS *Mains*



LA GRANDE SALADE CÉSAR POULETS OU CREVETTES <i>Chicken or shrimps</i>	32€
CHEESEBURGER AU BŒUF WAGYU FRITES FRAÎCHES <i>Wagyu beef Cheeseburger, French fries</i>	37€
TAGLIATA DE BŒUF   ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE <i>Beef tagliata, Mashed potatoes</i>	45€
DOS DE SAUMON VAPEUR  TOMBÉE D'ÉPINARDS <i>Steamed salmon filet, Spinaches</i>	35€
LINGUINE TRUFFE D'ÉTÉ <i>Summer truffle linguine</i>	32€
SUPRÊME DE VOLAILLE  ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE <i>Chicken supreme, Mashed potatoes</i>	34€
CHOU-FLEUR CONFIT  YAOURT AUX ÉPICES <i>Candied cauliflower, Spicy yogurt</i>	27€

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

 **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   
(SELON LA SAISON)
*Fresh fruits plate
(according to season)*

FROMAGES AFFINÉS 
Matured cheeses
13€



Végétalien
Vegan



Sans Gluten
Gluten Free



Sans Lactose
Lactose Free

Frida

AMOR Y CÔCTELES

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 Île-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 Île-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).

