

# Frida

AMOR Y CÔCTELES



*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





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 concombre

### *Fresh and herbaceous*

*Tequila infuses 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 envoûtant

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 Açaï, Purée Yuzu, Cordial ginger

### *Spicy & vibrant*

*Jalapeño-infused cachaça, Acai 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 Oloroso, 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 <sup>(15cl)</sup>

### Fruité & rafraichissant

Fraise, Basilic, Cranberry, Ginger Beer, Cordial Ginger

### *Fruity & refreshing*

*Strawberry, Basil, Cranberry, Ginger Beer, Ginger syrup*

## CLÉOPATRE <sup>(15cl)</sup>

### Floral & épicé

Hibiscus, Cannelle, Vanille, Yuzu

### *Floral & Spicy*

*Hibiscus, Cinnamon, Vanilla, Yuzu*

## PIA <sup>(15cl)</sup>

### Agrumé & gourmand

Maïs Rouge, Citron, Orange, Cannelle, Ananas

### **Citrus & Indulgent**

*Red Corn, Lemon, Orange, Cinnamon, Pineapple*



# 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

L'Atelier du jus (25cl) <i>Fraise   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€



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

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

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

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



## **WHISKY**

5cl

### ***SCOTCH SINGLE MALT***

Aberlour 10 ans	<b>18€</b>
Glenmorrangie 10 ans	<b>18€</b>
Dalmore 12 ans	<b>24€</b>
Oban 14 ans	<b>24€</b>
Glenfiddich 15 ans	<b>22€</b>
Lagavulin 16 ans	<b>32€</b>
Macallan 12 ans	<b>30€</b>
Macallan 18 ans Sherry Oak	<b>75€</b>

### ***BLENDED SCOTCH***

Johnnie Walker Black Label	<b>16€</b>
Chivas 12 ans	<b>20€</b>
Chivas Royal Salute 21 ans	<b>45€</b>

### ***IRLANDAIS***

Jameson	<b>16€</b>
Redbreast 12 ans	<b>22€</b>

### ***FRANÇAIS***

Bellevoys <i>Fût Sauterne</i>	<b>18€</b>
-------------------------------	------------

### ***JAPONAIS***

Nikka From the Barrel	<b>18€</b>
Hibiki Japanese Harmony	<b>42€</b>
Yamazaki 18 ans	<b>130€</b>

### ***BOURBON & RYE (USA)***

Bulleit Bourbon / Rye	<b>18€</b>
Michter's bourbon	<b>22€</b>
Jack Daniel's	<b>18€</b>



## COGNACS

	5cl
Hennessy VS	<b>18€</b>
Courvoisier XO	<b>40€</b>
Martell Cordon Bleu	<b>45€</b>
Hennessy Paradis	<b>160€</b>

## ARMAGNACS

	5cl
Bas-Armagnac Laubade VSOP	<b>18€</b>
Bas-Armagnac Laubade XO	<b>24€</b>

## CALVADOS

	5cl
Christian Drouin VSOP Pays-d'Auge	<b>20€</b>
Christian Drouin XO Pays-d'Auge	<b>26€</b>

## DIGESTIFS

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



# 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*

