

Frida

AMOR Y CÔCTELES



Livre de cave
Wine list

Ouvert tous les jours
Open daily

BULLES

Bubbles

CHAMPAGNE BLANC	Coupe 12cl	75cl
AOP Delamotte <i>Brut</i>	20€	110€
AOP Ruinart <i>R</i>	25€	130€
AOP Veuve Clicquot <i>Réserve Cuvée</i>		155€
AOP Moët & Chandon <i>Grand Vintage</i> (2016)		195€
AOP Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		220€
AOP Thienot <i>Blanc de Noirs - Cuvée Garance</i> (2012)		250€
		Magnum 150cl
AOP Ruinart <i>Blanc de Blancs</i>		440€
CHAMPAGNE CUVÉE PRESTIGE		75cl
AOP Veuve Clicquot <i>La Grande Dame</i> (2015)		370€
AOP Deutz <i>Amour</i> (2013)		395€
AOP Joseph Perrier <i>Cuvée Josephine</i> (2014)		360€
AOP Dom Pérignon (2015)		490€
AOP Laurent-Perrier <i>Alexandra Rosé</i> (2012)		590€
CHAMPAGNE ROSÉ		75cl
AOP Deutz <i>Rosé</i>		140€
AOP Laurent Perrier <i>Rosé</i>		220€
PROSECCO	Coupe 12cl	75cl
Prosecco <i>Riccadonna</i>	18€	100€
SANS ALCOOL		75cl
L'Excessive <i>Blanc</i>		70€



VINS BLANCS	75cl
CHILI Sauvignon - San Antonio <i>Salinas - Casas de Bucalemu</i> (2021)	75€
CHILI Chardonnay - Limari <i>Talinay - Tabali</i> (2022)	85€

VINS ROUGES	75cl
ARGENTINE Malbec - Don David <i>Calchaqui Valley - El Esteco</i> (2022)	75€
ARGENTINE Pinot Noir - Tupungato <i>Grand-mère - Laura Cateena</i> (2022)	105€
CHILI Carmenère - Apalta <i>L'entremeteuse</i> (2020)	88€

VINS ROSÉS

Rosé Wines

PROVENCE	Verre 15cl	75cl
AOP Côtes de Provence <i>Domaine de Tamary</i> (2023)		60€
AOP Côtes-de-Provence <i>Rose & Or - Château Minuty</i> (2023)	15€	75€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence <i>Rosé d'une Nuit, La Coste, BIO</i> (2023)	11€	60€

VINS BLANCS

White Wines

BOURGOGNE	Verre 15cl	75cl
AOP Mâcon-Chaintré <i>D. Cornin, BIO</i> (2022)		85€
AOP Chablis <i>Céline Angst</i> (2022)	14€	75€
AOP Montagny 1er Cru Découverte <i>S. Aladame</i> (2022)		90€
AOP Pouilly-Fuissé <i>Au Vigne Dessus - G. Morat</i> (2022)		95€
AOP Puligny-Montrachet <i>Alexandra Pascal</i> (2022)		140€
AOP Meursault <i>Clos des Magny - V. Latour</i> (2022)		150€
AOP Chassagne-Montrachet en Pimont <i>Francine Picard</i> (2022)		195€
AOP Corton-Charlemagne Grand Cru <i>Follin-Arbelet</i> (2022)		360€
RHÔNE		75cl
AOP Saint-Joseph <i>Meribets - Domaine Vallet</i> (2023)		75€
AOP Condrieu <i>Pauline & H. Villa</i> (2023)		140€
LOIRE	Verre 15cl	75cl
AOP Pouilly-Fumé <i>En Travertin - A. Bourgeois</i> (2024)	14€	75€
AOP Sancerre <i>Le Vallon - Domaine des Terres blanches</i> (2022)		98€

VINS ROUGES

Red Wines

BORDEAUX	Verre 15cl	75cl
AOP Saint-Estèphe <i>Château Cos-Labory</i> (2017)		110€
AOP Saint-Estèphe <i>Château Cos d'Estournel</i> (2018)		590€
AOP Pauillac <i>Fleur de Pedesclaux</i> (2016)		95€
AOP Pauillac <i>Réserve de la Comtesse</i> (2018)		195€
AOP Saint-Julien <i>Château Gloria</i> (2017)	15€	135€
AOP Saint-Julien <i>Château Branaire-Ducru</i> (2013)		180€
AOP Margaux <i>La Tour de Mons</i> (2019)		85€
AOP Margaux <i>Alter Ego de Palmer</i> (2019)		295€
AOP Pessac-Léognan <i>Haut-Bailly II</i> (2020)		140€
AOP Pessac-Léognan <i>La Chapelle de Mission Haut-Brion</i> (2017)		270€
AOP Saint-Emilion Grand Cru <i>Virginie de Valandraud</i> (2021)		125€
AOP <i>Saint Emilion Grand Cru Château Cheval blanc</i> (2007)		1 500€
AOP Pomerol <i>Château Bourgneuf</i> (2016)		165€
AOP Pomerol <i>Château La Fleur Petrus</i> (2017)		520€
LOIRE		75cl
AOP Chinon <i>Clos de l'Olive - Couly-Dutheil</i> (2019)		90€

VINS ROUGES

Red Wines

RHÔNE		75cl
AOP Saint-Joseph <i>Equis</i> (2021)		95€
AOP Châteauneuf-du-Pape <i>Les Demoiselles de Lafon du Loup</i> (2012)		100€
AOP Côte-Rôtie <i>Carmina - P.J. Villa</i> (2022)		170€
AOP Hermitage <i>Domaine des Tourettes</i> (2021)		165€
BOURGOGNE	Verre 15cl	75cl
AOP Santenay - Vieilles Vignes <i>Capucine Muzard</i> (2022)	16€	90€
AOP Mercurey 1er Cru <i>Les Naugues - Marie Jacqueson</i> (2023)		95€
AOP Chorey-lès-Beaune <i>Les Champs Longs - Hombeline Antonin-Guyon, BIO</i> (2021)		105€
AOP Rully <i>Meix Cadot - Francine Picard</i> (2021)		115€
AOP Maranges 1er Cru <i>Clos de la Fussière - X. Monnot</i> (2022)		125€
AOP Nuits-Saint-Georges - Vieilles Vignes <i>Elodie Michelot</i> (2022)		135€
AOP Gevrey-Chambertin <i>Karine Serafin</i> (2021)		145€
AOP Aloxe-Corton <i>Lorraine Sénard</i> (2022)		140€
AOP Pommard - Les Trois Follots <i>P. Prunier-Bonheur</i> (2022)		160€
AOP Vosne-Romanée 1er Cru Beaux Monts <i>Bertagna</i> (2022)		240€
AOP Morey-Saint-Denis 1er Cru Riotte <i>Virginie Taupenot-Merme</i> (2022)		350€
AOP Corton Clos du Roi Grand Cru <i>Domaine Thénard</i> (2021)		210€

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 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 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 Truffle : Tuber melanosporum

