

A close-up photograph of a bowl of food. In the center, a silver fork holds a piece of golden-brown, breaded fried food. The bowl contains a variety of items: a large piece of fried chicken or fish, a salad with green leafy vegetables and a light dressing, a side of rice, and a salad with sliced cucumbers, purple onions, and sesame seeds. In the background, a glass of beer is visible. The overall scene is brightly lit, suggesting a summer setting.

Celebrate
SUMMER

À LA CARTE MENU
BEER MENU

Frog

NOS *Frog* DRINKS

CLASSIC COCKTAILS

MOJITO MAXI (50 cl) 14,90

Rhum Havana Club 8 cl, angostura bitters, sucre roux, citron vert, eau pétillante, menthe

LONG ISLAND ICED TEA (50 cl) 14,90

8 cl d'alcool : Vodka Absolut, tequila, Beefeater gin, rhum Havana Club, triple sec. Coca-Cola, citron

PALOMA 11,90

Tequila, pamplemousse soda, sucre roux, citron

GIN FIZZ 11,90

Beefeater gin 6 cl, blanc d'œuf, eau pétillante, citron et citron vert

BLUE COLADA 12,00

Rhum Havana Club, curaçao bleu, ananas, noix de coco

LILLET BLANC 10,70

Lillet blanc 8 cl, Fever-tree indian tonic

LILLET ROSE 10,70

Lillet rosé 8 cl, Fever-tree elderflower

SPRITZ

BLOOD ORANGE SPRITZ 12,50

Beefeater blood orange gin, prosecco, limonade, orange

FRENCH SPRITZ 11,70

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante et citron

PINK SPRITZ 11,70

Beefeater pink strawberry gin, prosecco, limonade, fraise

CLASSIC SPRITZ 10,70

Aperol, prosecco, orange

VIRGIN ITALIAN SPRITZ 7,90

Crodino 17,5 cl, eau pétillante, orange



GIN & TONIC FEVER-TREE

GUNPOWDER IRISH GIN / MEDITERRANEAN TONIC 13,50

Infusé aux feuilles de thé vert, pamplemousse et au citron vert makrut

NOLOW N°4 / MEDITERRANEAN TONIC 8,90

Distillat botanique sans alcool

BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,90

Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

WHISKIES

BRENNE SINGLE MALT BIO (40%) FRANCE / POITOU-CHARENTES 12,50

Doux et fruité, vanille et épices

ABERLOUR 10 ANS - SINGLE MALT (40%) ÉCOSSE / SPEYSIDE 11,50

Pommes rouges et vanille

NIKKA SINGLE GRAIN (45%) JAPON / HONSHU - MIYAGI 11,50

Oranges sanguines, fleur de pommiers et de cerisiers, caramel et vanille

WINE

ROUGE

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pinot noir "Altugnac" - Pays d'Oc I.G.P.	6,75	9,25	18,25	27,00
Les Mercadières - Bordeaux A.O.C.	5,75	8,25	16,25	24,00

BLANC

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Cheninposteur - Anjou A.O.P.	6,75	9,25	18,25	27,00
Sauvignon Viognier "Duo des mers"	5,75	8,25	16,25	24,00

ROSÉ

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Saint Bartélémy - Var I.G.P.	6,25	8,75	17,25	25,00

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte
- Réserve Exclusive Brut
75 cl 75,00

PROSECCO

V.S.Q.A. Riccadonna
- Extra Dry
15 cl 8,00 / 75 cl 35,00

EXPRESSO MARTINI 11,90

Vodka Absolut, Kahlua, double espresso

PORN STAR MARTINI 11,90

Vodka Absolut 6 cl, prosecco, fruit de la passion, citron vert

SECRET VIOLA 7,90

Cranberry, citron et citron vert, sirop de violette, ginger beer

MAÏ TAÏ 11,90

Rhum Havana Club, curaçao bleu, ananas, citron et citron vert, grenadine

NEGRONI 11,70

Campari, Beefeater blood orange gin, Martini rosso

RASPBERRY COLLINS 7,90

Limonade, framboise, citron et citron vert, menthe, concombre

MINT MOJO (50 cl) 7,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

MULES

GINGER & PINEAPPLE MULE 8,90

NoLow #7 gingembre, jus d'ananas, eau pétillante

CARIBBEAN MULE 10,70

Rhum épicé Clan Caribbean, ginger beer, citron vert

STOCKHOLM MULE 10,70

Vodka Absolut, ginger beer, citron vert

CAIPIRINHAS

RASPBERRY CAIPIRINHA 11,70

Cachaça, framboise, sucre roux, citron vert

PASSION FRUIT CAIPIRINHA 11,70

Cachaça, fruit de la passion, sucre roux, citron vert

CLASSIC CAIPIRINHA 10,70

Cachaça, sucre roux, citron vert

BOMBAY SAPPHIRE / ELDERFLOWER TONIC 12,50

Un gin anglais de premier ordre, infusé avec dix plantes botaniques

BLOOD ORANGE GIN / MEDITERRANEAN TONIC 12,50

Beefeater blood orange gin, léger, doux et subtilement dosé de notes d'agrumes

PINK GIN / MEDITERRANEAN TONIC 12,50

Beefeater pink strawberry gin infusé aux fraises et au citron

Doublez la quantité de votre gin +5,00

NOS GINS & TONICS, RHUMS ET WHISKIES CONTIENNENT 4 CL D'ALCOOL

RUMS

FLOR DE CANA 12 ANS - NICARAGUA 11,00

Nougat, caramel, amande et ananas

CLAN CARIBBEAN SPICED - CARAÏBES 9,50

Vanille noire, de caramel et d'épices

RHUM PLANTATION ORIGINAL DARK - TRINIDAD 9,50

Vanille bourbon, caramel et arômes de café au lait

SOFTS

LES JUS (28 cl) 5,00

Orange, pomme ou ananas

COCA-COLA (33 cl) 5,50

Classic ou sans sucres

EAU MINÉRALE HILDON (50 cl) 4,50

Pétillante ou naturelle

HAPPY HOUR



Lun au ven, de 17h à 20h

  Follow us

GOOD *Frog* APPÉTIT

FOR SHARING

FULLY-LOADED NACHOS

Nachos, pulled pork, salsa fraîche, poitrine fumée, sauce au cheddar, oignons frits, herbes fraîches, guacamole, jalapenos, sauce BBQ maison
Demandez la version végété  ou végane 

14,95

LE FROG CLASSIC

Gyozas aux crevettes, bâtonnets frits de mozzarella assaisonné faits maison, tenders de poulet croustillant, nachos avec salsa fraîche, guacamole, notre sauce cheddar, et jalapenos

20,95

SNACKS

CRISPY CHICKEN TENDERS 12,30



Poulet croustillant, sauce BBQ maison

Home-made

MOZZA STICKS 6,95 / XL 12,95

Bâtonnets frits de mozzarella assaisonné, faits maison.
Sauce BBQ maison

FULLY-LOADED FRIES 7,95

Frites fraîches avec pulled pork, oignons frits, jalapenos, herbes, crème fraîche, et nos sauces cheddar et BBQ
Egalement en végété  ou végane 


FRESH BURRATA,

LEMON ZEST & OLIVE OIL 7,95

Burrata fraîche, zestes de citron, roquette, huile d'olive, pain libanais

Freshly-prepared

CORN NACHOS 6,95

Cuits sur place tous les jours, avec salsa fraîche, guacamole, notre sauce cheddar, et jalapenos
Essayez notre version végété 

ONION RINGS 6,95

Beignets d'oignons, sauce BBQ et sriracha

FROG FAVOURITES

BBQ RIBS 16,90

Travers de porc fumés pendant trois heures, style St Louis.
Coleslaw, beignets de maïs, beer mayo, frites de patate douce

BEER-BATTERED FISH & CHIPS 16,90

Beignet d'eglefin frais issu de la pêche durable, sauce tartare, sucrose snackée, frites fraîches

NEW YORK CLUB SANDWICH 15,90

Poulet, poitrine fumée crouillante, œuf, cheddar, pickle, iceberg, mayonnaise à la bière, oignons rouges.
Salade de saison et frites fraîches

FROG SUMMER SALAD 16,90

Fregola, burrata fraîche, salsa maison, câpres, oignons rouges marinés, edamames, concombre, sucrose, noisettes torréfiées, sauce au pesto

CHICKEN, BACON & AVOCADO SALAD 15,80

Poulet, poitrine fumée, avocat, croûtons, tomates, iceberg, sauce crémeuse au parmesan

SMOKED SALMON CLUB SANDWICH 15,90

Saumon fumé, avocat, laitue iceberg, concombre, œuf, mayonnaise au citron vert et aux oignons rouges. Salade de saison et nachos avec salsa fraîche

Pour chaque plat, sa bière: demandez-nous conseil

BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE D'ÉTÉ OU FRITES FRAÎCHES

FROGTASTIC BURGER 20,90

Double steak au choix, cheddar affiné, poitrine fumée, pulled pork, œuf, oignons frits, iceberg, salsa fraîche, sauce BBQ maison

AMALFI SUMMER BURGER 16,90

Filet de poulet croustillant, mozzarella, pesto mayo, iceberg, oignons rouges, salsa fraîche

BACON CHEESEBURGER 16,90

Basse côte française, cheddar affiné, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, notre sauce burger

CRUNCHY CHICKEN BURGER 16,90

Filet de poulet croustillant, cheddar affiné, iceberg, oignons rouges, salsa fraîche, sauce BBQ maison

BBQ BURGER 16,90

Basse côte française, cheddar fumé, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce BBQ maison

SMASHBURGER 15,90

Bun végan, steak vegan, iceberg, oignons rouges, poivron rouge mariné

Faites vous plaisir FRITES DE PATATE DOUCE ou CHEESE LOADED FRIES + 1,00 / EXTRA STEAK + 3,50

DESSERTS

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE 7,10

CHURROS AU CHOCOLAT 6,60

LOADED WAFFLE, TO SHARE (ou pas!) 8,90

Nutella, Oreo cookies, peanut M&Ms, fraises & crème sucrée

CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE 7,20

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

  Follow us

INFOS ALLERGÈNES
Vous avez un doute ?
Consultez notre document allergènes en ligne



 VÉGÉTARIEN
 VEGAN
 SANS GLUTEN



**POUR VOIR LA LISTE DE
NOS BIÈRES DU JOUR**

CLIQUEZ ICI