

## TO SHARE

### LE FROG CLASSIC 22,95

Gyozas aux légumes, bâtonnets de mozzarella assaisonnée faits maison, tenders de poulet croustillant, nachos avec salsa fraîche, guacamole, notre sauce cheddar et jalapeños

### CAULI WINGS 7,90

Chou-fleur pané et croustillant, sauces BBQ et mayo au piment **V**

### FRESHLY PREPARED CORN NACHOS 6,90

Cuits sur place tous les jours, avec salsa fraîche, guacamole, notre sauce cheddar et jalapeños **SG** **V**

### VEGETABLE GYOZAS

6,70 / XL 13,00

Gyozas aux légumes, mayonnaise légèrement relevée au piment rouge **V**

### FULLY-LOADED NACHOS 14,50

Nachos, pulled pork, salsa fraîche, poitrine fumée, sauce au cheddar, oignons frits, herbes fraîches, guacamole, jalapeños, sauce BBQ

### FULLY-LOADED FRIES 6,95

Frites fraîches, oignons frits, jalapeños, herbes, crème fraîche, nos sauces cheddar et BBQ **V**  
+ Pulled pork 1,00

### ONION RINGS 6,45

Beignets d'oignons, sauces BBQ et sriracha **V**

### HOMEMADE

### MOZZA STICKS

7,00 / XL 13,50

Bâtonnets de mozzarella, faits maison, sauce BBQ **V**

### CRISPY CHICKEN TENDERS 12,90

Poulet croustillant, sauce BBQ maison et mayonnaise au sésame

### CHICKEN GYOZAS

7,00 / XL 13,50

Gyozas au poulet, mayonnaise légèrement relevée au piment rouge

## MAIN DISHES

### FROG FAVOURITE

#### BRITISH CLASSIC

### BEER-BATTERED FISH & CHIPS 16,90

Beignet d'églefin issu de la pêche durable, sauce tartare, frites fraîches

### TACOS

2 TACOS AU CHOIX

### CHICKEN TACOS 16,10

Poulet croustillant, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapeños

### PULLED PORK TACOS 16,10

Effiloché d'épaule de porc, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapeños

#### Garniture au choix:

nachos / cauli wings / sweet potato fries / onion rings / fries

### BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

FRITES DE PATATE DOUCE +1,50 • CHEESE LOADED FRIES +1,50 • EXTRA STEAK 3,00

### KOREAN FRIED CHICKEN 14,20

Burger de poulet frit coréen, sauce maison aigre-douce, mayonnaise au wasabi, salade de chou asiatique

### BBQ 14,20

100% bœuf français, bacon, cheddar, iceberg, sauce BBQ

### KIMCHI BURGER 13,90

Galette végétale au kimchi, avocat, iceberg, tomates, oignon blanc, mayonnaise au sésame & sriracha **V**

### PULLED PORK 14,60

100% bœuf français, effiloché d'épaule de porc, cheddar, iceberg, sauce BBQ

### FROGTASTIC 17,50

Double steak 100% bœuf français, cheddar, poitrine fumée, pulled pork, œuf, oignons frits, iceberg, salsa fraîche, sauce BBQ maison

### CRUNCHY CHICKEN 13,90

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

### LE COQ 14,20

Filet de poulet croustillant, sauce au bleu, roquette, tomates, oignons frits

### SMASH BURGER 13,90

100% bœuf français smashburger, cheddar, iceberg, sauce burger

## DESSERTS

### TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE 6,90

### CHOCOLATE CHURROS 6,90



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS  
INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

Follow us



@frogpubs

# Frog DRINKS

## .. COCKTAILS ..

### CLASSICS

#### LONG ISLAND ICED TEA (8cl) 13,90

Vodka Absolut, tequila San Jose, Beefeater gin, rhum Havana Club, triple sec, Pepsi, citron

#### SUMMER COOLER 0% 7,90

NoLow N°3, Fever-tree elderflower tonic, citron vert, concombre

#### MAI TAI (6cl) 10,70

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

#### MOJITO MAXI (8cl) 13,90

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

#### MINT MOJO 0% 8,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

#### STOCKHOLM MULE (4cl) 10,90

Vodka Absolut, Fever-tree ginger beer, citron vert

#### PALOMA (6cl) 10,90

Tequila, Fever-tree soda pamplemousse, citron vert

#### BLUE COLADA (6cl) 11,50

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

#### SECRET VIOLA 0% 7,90

Cranberry, citron et citron vert, sirop de violette, Fever-tree ginger beer

#### RASPBERRY COLLINS 0% 7,90

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

### MARTINIS 6cl d'alcool

#### EXPRESSO MARTINI 11,70

Vodka Absolut, Kahlua, double espresso

#### PORN STAR MARTINI 11,70

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

### SPRITZ 4cl d'alcool

#### HUGO ST GERMAIN 11,90

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante, citron

#### LIMONCELLO 11,70

Limoncello, prosecco, citron

#### APEROL 11,70

Aperol, prosecco, orange

#### PINK SPRITZ 11,70

Gordon's pink gin, lambrusco rosé pétillant

#### ITALICUS 11,90

Italicus liqueur, prosecco, eau pétillante, citron

#### GINGER & PINEAPPLE 0% 7,90

NoLow N°7 gingembre, jus d'ananas, eau pétillante

### CAIPIRINHAS 4cl d'alcool

#### RASPBERRY 10,70

Cachaça Janeiro, framboise, sucre roux, citron vert

#### PASSION FRUIT 10,70

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

#### CLASSIC 10,70

Cachaça Janeiro, sucre roux, citron vert

### MARGARITAS 6cl d'alcool

#### CHILLI MARGARITA 10,70

Tequila San Jose, triple sec, citron, citron vert, sel pimenté

#### CLASSIC MARGARITA 10,70

Tequila San Jose, triple sec, citron, citron vert

#### WATERMELON MARGARITA 10,90

Tequila San Jose, triple sec, pastèque, citron, citron vert

## GIN & TONICS WITH FEVER-TREE 4cl d'alcool

Doublez votre gin +5,00

#### TANQUERAY GIN 12,50

Indian tonic – un london dry équilibré, aux arômes de genièvre, citron et coriandre

#### GUNPOWDER IRISH GIN 12,50

Mediterranean tonic - infusé aux feuilles de thé vert, pamplemousse et au citron vert makrut

#### BEEFEATER GIN 10,70

Indian tonic - gin d'Angleterre infusé au genièvre et au citron

#### BEEFEATER GIN 0% 7,90

Indian tonic – distillat sans alcool fraîche et botanique, aux notes d'agrumes et de genièvre

#### BOMBAY SAPPHIRE 11,50

Elderflower tonic - un gin anglais de premier ordre, infusé avec dix plantes botaniques

#### GORDON'S PINK GIN 10,70

Mediterranean tonic – infusé à la fraise et à la framboise

## .. SPIRITS ..

### WHISKIES

#### LAPHROAIG 10,50

10 Ans - Single Malt, Ecosse /Islay  
Fumé, notes d'algues salées et douceur

#### WOODFORD RESERVE 10,50

Bourbon, USA/Kentucky  
Boisé, épicé, fruité et floral

#### ABERLOUR 10,00

10 Ans - Single Malt, Écosse /Speyside  
Pommes rouges et vanille

#### NIKKA 10,00

Single Grain, Japon /Honshu - Miyagi  
Oranges sanguines, fleur de pommiers et de cerisiers, caramel et vanille

### RUMS

#### FLOR DE CANA 11,00

12 Ans - Nicaragua  
Nougat, caramel, amande et ananas

#### BUMBU BARBADES 11,00

Barbados  
Vanille, chocolat, et banane

## .. CIDER ..

#### MAGNERS CIDER 33cl 6,90

## .. WINE ..

### BLANC

15cl	25cl	50cl	75cl	
Chardonnay Eden Roc, IGP Pays d'Oc	6,80	10,90	18,50	26,00
Sauvignon-Viognier "Duo des mers"	5,50	8,90	16,50	24,00

### ROSÉ

Saint Barthélémy - Var I.G.P.	5,50	8,90	16,80	25,00
Lambrusco Dolce DOC pétillant	6,80	10,90	18,50	26,00

### ROUGE

Côtes du Rhône, Pure Garrigues A.O.P.	6,80	10,90	18,50	26,00
Bordeaux - Les Mercadières A.O.C.	5,50	8,90	16,50	24,00

### PROSECCO

Prosecco Pirovano Extra Dry	8,00	13,00	28,00	33,00
-----------------------------	------	-------	-------	-------

### CHAMPAGNE

Mumm Cordon Rouge brut				75,00
------------------------	--	--	--	-------

## .. SOFTS ..

### LES JUS 25cl 4,00

Pomme, ananas

### PEPSI 33cl 4,70

Classic ou sans sucres

### SAN BENEDETTO 50cl 4,00

Eau minérale, pétillante ou naturelle

## HAPPY HOUR

17h-20h Lundi au Vendredi

## NOS BIÈRES ARTISANALES

Nous brassons nos propres bières, et elles sont (en tout cas selon nous) très bonnes !

DEMANDEZ NOTRE CARTE POUR VOIR LA SELECTION DU JOUR