

LUNCH *Frog* MENU

DU LUNDI
AU VENDREDI

PLAT + DESSERT + BOISSON MAISON
21,90

FORMULE QUICK LUNCH AVEC UN PLAT
+ UNE BOISSON MAISON 16,90

SANDWICHES & BOWLS

CRUNCHY CHICKEN KATSU

HIGH PROTEIN (40g de protéines)

Filet de poulet croustillant, katsu curry aux carottes et pommes de terre, œuf mariné au soja, edamame, pickles de chou rouge, mayonnaise au sésame

FETA & EDAMAME HUMMUS BOWL

LOW CAL (580 kcal)

Feta, houmous d'edamame, patates douces et betteraves grillées, roquette, riz, sauce yaourt harissa **V** **SG**
+ Poulet grillé (110 kcal) 2.⁰⁰ + Poulet croustillant (250 kcal) €2.⁰⁰
+ Œuf (60 kcal) 1.²⁰

GRILLED CHICKEN & CHIMICHURRI

HIGH PROTEIN (50g de protéines)

Poulet grillé, chimichurri, lentilles vertes, betteraves grillées, edamame, salsa fraîche, œuf, oignons rouges marinés, salade, graines de courge **SG**

SMOKED SALMON & EGG OPEN BRIOCHE

Brioche toastée au saumon fumé, œuf, aneth, écrasé d'avocat, betterave, salade verte et roquette, crème fraîche

CHICKEN, BACON & AVOCADO +1.⁰⁰

Poulet, poitrine fumée, avocat, pommes de terre croustillantes, iceberg, sauce crémeuse au parmesan

SWEET POTATO KATSU

LOW CAL (550 kcal)

Patates douces grillées, katsu curry aux carottes et pommes de terre, edamame, pickles de chou rouge, cébette, graines de sésame **V** **SG**
+ Poulet grillé (110 kcal) 2.⁰⁰ + Poulet croustillant (250 kcal) €2.⁰⁰
+ Œuf mariné au soja (60 kcal) 1.²⁰

NEW YORK CLUB SANDWICH +1.⁰⁰

Poitrine fumée crouillante, poulet, cheddar, œuf, pickle, iceberg, salade et frites fraîches avec beer mayo

BRITISH
CLASSIC

FROG FAVOURITES

BEER-BATTERED FISH & CHIPS +1.⁰⁰

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

PULLED PORK TACOS

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

KOREAN CROUSTI

Poulet frit coréen, sauce aigre-douce maison, riz, coleslaw asiatique, salade, edamame
+ Œuf mariné au soja (70 kcal) 1.²⁰

BBQ RIBS +1.⁰⁰

Travers de porc cuits à basse température, coleslaw, mac & cheese balls, frites de patate douce avec beer mayo

BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

FRITES DE PATATE DOUCE +1.⁵⁰ • CHEESE LOADED FRIES +1.⁵⁰ • EXTRA STEAK +3.⁵⁰

BACON CHEESE

100% bœuf français, cheddar affiné, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, notre sauce burger

CRUNCHY CHICKEN

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

KIMCHI BURGER

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

SMASHBURGER

100% bœuf français, cheddar, iceberg, sauce burger

DESSERTS

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE

HOPPY TIRAMISU

Tiramisu, sirop infusé au houblon

CRISPY CHOCOLATE & HAZELNUT

Croustillant praliné, mousse au chocolat

CARROT CAKE

CAFÉ GOURMAND +1

Trois gâteaux

PISTACHIO CHEESECAKE +1

Cheesecake avec crème et praline de pistaches

DRINKS MAISON

RECHARGES GRATUITES SUR LES SOFTS

CITRONNADE / THÉ GLACÉ / KOMBUCHA

BIERE ARTISANALE MAISON 28cl

DEMANDEZ-NOUS LE COCKTAIL DU JOUR
SEULEMENT 5 € !



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

Follow us



@frogpubs

NOS DRINKS

Demandez-nous le **COCKTAIL DU JOUR** - 5,00

COCKTAILS SANS ALCOOL

MINT MOJO 0% 8,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

SECRET VIOLA 0% 8,90

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

GINGER & PINEAPPLE SPRITZ 0% 8,90

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

WINTER MULE 0% 8,90

NoLow N°3, Fever-Tree Ginger Beer, cranberry, citron vert

RASPBERRY COLLINS 0% 8,90

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

GIN & TONIC FEVER-TREE Doublez votre gin +5,00

GORDON'S PINK GIN 4cl 11,70

Mediterranean tonic - infusé à la fraise et à la framboise

BOMBAY SAPPHIRE 4cl 12,50

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

GUNPOWDER IRISH GIN 4cl 13,50

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

COCKTAILS

HUGO ST GERMAIN SPRITZ 4cl 12,90

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante, citron

PASSION FRUIT CAIPIRINHA 4cl 11,70

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

AMARETTO SOUR 6cl 10,90

Amaretto, whisky, citron, angostura bitters, sucre

WINE

BLANC

	15cl	25cl	50cl	75cl
Chardonnay Eden Roc, IGP Pays d'Oc	8,00	11,00	21,00	29,50
Sauvignon-Viognier "Duo des mers"	6,50	9,00	17,50	26,00

ROSÉ

Saint Barthélémy - Var I.G.P.	6,75	9,50	18,00	27,00
-------------------------------	------	------	-------	-------

ROUGE

Côtes du Rhône, Pure Garrigues A.O.P.	8,00	11,00	21,00	29,50
Bordeaux - Les Mercadières A.O.C.	6,50	9,00	17,50	26,00

PROSECCO

Prosecco Pirovano Extra Dry	9,00	13,00	28,00	40,00
-----------------------------	------	-------	-------	-------

SOFTS

JUS D'ORANGE FRAIS 25cl 5,50

LES JUS 25cl 5,00

Pomme, ananas

FROG GROG 25cl 5,00

Infusion chaude de pomme, cranberry, gingembre & cannelle

PEPSI 5,70

Classic ou sans sucres (33cl)

EAU MINÉRALE BE WTR 4,90

Pétillante ou naturelle (50cl)

Avec nos menus déjeuner, les boissons sont offertes :
Citronnade et thé glacé maison, kombucha artisanal et nos bières brassées sur place !

HOT DRINKS

EXPRESSO, SERRÉ, NOISETTE OU ALLONGÉ 2,50

DOUBLE EXPRESSO 3,50

CAPPUCCINO 4,90

Notre café est bio, et free de l'été

CHOCOLAT CHAUD 5,00

CHAI TEA LATTE 5,00

THÉS 4,40

English Breakfast - Earl Grey - Verveine - Menthe

Follow us

