

Rise & Shine



BREAKFAST TIME

CHICKEN & BACON WAFFLE 8,50

Filet de poulet croustillant, bacon fumé, gaufre, sirop d'érable

SMOKY PULLED PORK BURGER 8,50

Pulled pork, poitrine fumé, œuf, oignons frits, sauce BBQ

CHANA MASALA & EGG 7,50

Curry de pois chiche, tomates et d'épices masala, chapati, œuf au plat

CRUNCHY CHICKEN & AVOCADO WRAP 8,50

Filet de poulet croustillant, chapati, avocat, iceberg, sauce BBQ

SWEET WAFFLE 4,80

Avec choix de Nutella ou sirop d'érable et crème fouettée



LUNCH MENU

TOUS LES JOURS
DE LA SEMAINE,
SAUF JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI AVEC UN PLAT ET UNE BOISSON MAISON, 14€90

SALADS & SANDWICHES

🌱 FROG SUMMER SALAD +1,50

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

CHICKEN, BACON & AVOCADO SALAD

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

NEW YORK CLUB SANDWICH

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

SMOKED SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH

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

🌱 BUDDHA BOWL +1,00

Poulet et/ou champignons croustillants, kimchi de concombre, pommes de terre au cumin, falafels, houmous, roquette, carottes, grenade, riz basmati, vinaigrette au sésame

FROG FAVOURITES

BEER-BATTERED FISH & CHIPS +2,00

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

PULLED PORK TACOS

Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapenos. Frites de patate douce, beer mayo

INDIAN BUTTER CHICKEN

Blanc de poulet et lentilles rouges en sauce, boulettes de pomme de terre au cumin, yaourt assaisonné, pois chiches à la tomate, pain chapati, chutney de mangue, riz basmati, poppadom

BBQ RIBS +2,00

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

🌱 MUMBAI MASALA EGGS

Deux œufs au plat, masala de tomates et pois chiches, pommes de terre au cumin, carottes rapées, iceberg, salsa fraîche, grenade, riz basmati, coriandre, poppadom

BURGERS

Servis avec nachos, salade d'été ou frites fraîches

AMALFI SUMMER BURGER

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

BACON CHEESEBURGER

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

BBQ BURGER

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

🌱 FALAFEL SMASHBURGER

Bun végétarien, steak de pois chiches maison, iceberg, oignons rouges, poivron rouge mariné

DESSERTS

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE +4,00

COOKIE MOELLEUX, MOUSSE DE LAIT À LA VANILLE +4,00

CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE +4,00

CAFÉ GOURMAND +6,00

Boule abricot-pistache, tarte au citron, sablé au chocolat fondant

Accompagnez votre repas d'une de nos délicieuses bières artisanales, ou le thé glacé et citronnade maison qui sont à volonté !

GOOD APPÉTIT

FOR SHARING

SUMMER SHARING PLATE V 18,95

Burrata fraîche, falafels aux haricots edamame, houmous fumé maison, beignets de maïs, pain libanais

FULLY-LOADED NACHOS SG 14,95

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

DEMANDEZ LA VERSION VÉGÉ V OU VÉGANE V, SI VOUS SOUHAITEZ

LE FROG CLASSIC 20,95

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

SALADS & SANDWICHES

FROG SUMMER SALAD V 16,90

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

BUDDHA BOWL V 16,30

Poulet et/ou champignons croustillants, kimchi de concombre, pommes de terre au cumin, falafels, houmous, roquette, carottes, grenade, riz basmati, vinaigrette au sésame

CHICKEN, BACON & AVOCADO SALAD 15,80

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

NEW YORK CLUB SANDWICH 15,90

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

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

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

INDIAN BUTTER CHICKEN 15,90

Blanc de poulet et lentilles rouges en sauce, boulettes de pomme de terre au cumin, yaourt assaisonné, pois chiches à la tomate, pain chapati, chutney de mangue, riz basmati, poppadom

PULLED PORK TACOS 15,90

Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapenos. Frites de patate douce, beer mayo

MUMBAI MASALA EGGS V 14,90

Deux œufs au plat, masala de tomates et pois chiches, pommes de terre au cumin, carottes rapées, iceberg, salsa fraîche, grenade, riz basmati, coriandre, poppadom

SNACKS

CRISPY CHICKEN TENDERS 12,30

Poulet croustillant, sauce BBQ maison

Home-made MOZZA STICKS V 6,95 / XL 12,95

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

Authentic HOUSE CHICKEN WINGS, CHICAGO-STYLE 8,95

Ailes de poulet croustillantes à la sauce BBQ, aromatisées et légèrement épicées, faits maison

FRESH BURRATA, LEMON ZEST & OLIVE OIL V 7,95

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

Freshly-prepared CORN NACHOS SG V 6,95

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

ESSAYEZ NOTRE VERSION VÉGANE V

FULLY-LOADED FRIES 7,95

Frites fraîches avec pulled pork, oignons frits, jalapenos, herbes, crème fraîche, et nos sauces cheddar et BBQ

EGALEMENT EN VÉGÉ V OU VÉGANE V

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

FALAFEL SMASHBURGER V 15,90

Bun végétarien, steak de pois chiches maison, 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

LOADED WAFFLE, TO SHARE (OR NOT!) 8,90

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

CHURROS AU CHOCOLAT 6,60

CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE 7,20

COOKIE MOELLEUX, MOUSSE DE LAIT À LA VANILLE 7,20

CAFÉ GOURMAND 6,70

BOULE ABRICOT-PISTACHE, TARTE AU CITRON, SABLÉ AU CHOCOLAT FONDANT

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

EXPRESSO MARTINI 11,90

Vodka Absolut 4 cl, Kahlua 2 cl, double expresso

AMARETTO SOUR 11,90

Amaretto 6 cl, blanc d'œuf, citron et citron vert

COLUMBUS CLUB (33 cl) 7,90

Ananas, coriandre, citron et citron vert, Fever-Tree mediterranean

SPRITZ

BLOOD ORANGE SPRITZ 11,70

Beefeater blood orange gin 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, orange

PINK SPRITZ 11,70

Beefeater pink strawberry gin 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, fraise

CAMPARI SPRITZ 10,90

Campari, Prosecco 10 cl, orange

CLASSIC SPRITZ 10,70

Aperol 4 cl, Prosecco 10 cl, orange

CRODINO APERITIVO ITALIEN SPRITZ (33 cl) 7,90

Crodino 17,5 cl, eau pétillante, orange

Cocktails **HAPPY HOUR** AVEC ALCOOL *moins 2,50*
SANS ALCOOL *moins 2,00*

PORN STAR MARTINI 11,90

Vodka Absolut 6 cl, Prosecco 3 cl, fruit de la passion, citron vert

SECRET VIOLA (33 cl) 7,90

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

MAÏ TAÏ 11,90

Rhum Havana Club 4 cl, Curaçao bleu 2 cl, ananas, citron et citron vert, grenadine

BLUE COLADA 11,90

Rhum Havana Club 4 cl, curaçao bleu 2 cl, ananas, noix de coco

RASPBERRY COLLINS (29 cl) 7,90

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

MINT MOJO (50 cl) 7,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

MULES

CARIBBEAN MULE 10,70

Rhum épicé Clan Caribbean 4 cl, Fever-Tree ginger beer, citron vert

STOCKHOLM MULE 10,70

Vodka Absolut 4 cl, Fever-Tree ginger beer, citron vert

CAIPIRINHAS

RASPBERRY CAIPIRINHA 11,70

Cachaça 4 cl, framboise, sucre roux, citron vert

PASSION FRUIT CAIPIRINHA 11,70

Cachaça 4 cl, fruit de la passion, sucre roux, citron vert

CLASSIC 10,70

Cachaça 4 cl, sucre roux, citron vert

GIN & TONIC FEVER-TREE (25 cl)

COTSWOLD DRY GIN / INDIAN TONIC 12,00

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

GUNPOWDER IRISH GIN / MEDITERRANEAN TONIC 12,50

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

BOBBY'S SCHIEDAM GIN / MEDITERRANEAN TONIC 11,50

Gin des Pays-Bas infusé aux épices indonésiennes, poivre et au citron

DOUBLEZ LA QUANTITÉ DE VOTRE GIN +5,00

BLOOD ORANGE GIN / MEDITERRANEAN TONIC 11,50

Beefeater Blood Orange gin, léger, doux et subtilement dosé de notes d'agrumes

PINK GIN / MEDITERRANEAN TONIC 11,50

Beefeater Pink Strawberry Gin infusé aux fraises et au citron

HENDRICKS GIN / INDIAN TONIC 12,50

Gin d'Écosse infusé au concombre et à la rose

BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,70

Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

Gin
HAPPY HOUR
moins 2,50

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

WHISKIES

PORT ASKAIG 10 ANS - SINGLE MALT (45,8%) ÉCOSSE / ISLAY 12,50

Fumé, herbes sauvages, vanille, miel

JURA 10 ANS - SINGLE MALT (40%) ÉCOSSE / HIGHLANDS 11,50

Chocolat noir, agrumes, réglisse et banane

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

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

RUMS

FLOR DE CANA 12 ANS - NICARAGUA 11,00

Nougat, caramel, amande et ananas

ABLEFORTH'S RUMBULLION - UK 11,00

Vanille, clou de girofle et miel

CLAN CARIBBEAN SPICED CARAÏBE 9,50

Vanille noire, de caramel et d'épices

WINE

ROUGE

15 cl 25 cl 50 cl 75 cl

Les Mercadières "Cuvée Prestige" - Bordeaux A.O.C. 5,75 8,25 16,25 24,75

Les Margérans - Côte du Rhône A.O.P. 6,75 9,25 18,25 27,00

BLANC

Pinot Grigio "Sapori Mediterranei" - Vénét, Italie 5,75 8,25 16,25 24,00

ROSÉ

Pinot Grigio "Blush" Sartori - Vénét, Italie 6,25 8,75 17,25 25,00

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte - Réserve Exclusive Brut
75 cl 65,00

PROSECCO

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

SOFTS

HOME-MADE LEMONADE CITRONNADE MAISON (25 cl) 4,50

FROG ICED TEA NOTRE THÉ GLACÉ MAISON (25 cl) 4,50

COCA-COLA CLASSIC OU SANS SUCRES (33 cl) 5,50

HILDON EAU MINÉRALE PÉTILLANTE OU NATURELLE (50 cl) 4,50

LES JUS ORANGE / POMME / ANANAS (28 cl) 5,00

HOTS

CHOCOLAT CHAUD 5,00

BAILEY'S CHOCOLAT CHAUD 7,50

CHAI TEA LATTE 5,00

NOS BIÈRES ARTISANALES

Nous brassons nos propres bières, et elles sont (en tout cas selon nous) très bonnes !
Demandez notre carte pour voir le choix du jour

Follow us



Kids' menu



PLATS

CHAPATI WRAP

Chana tikki (croquette de pois chiches), batata vada (boulettes de pommes de terre indiennes), poivron rouge, tomate, carottes, chou rouge mariné, iceberg, concombre, riz soufflé, raïta

CHICKEN TIKKA

Tikka poulet et lentilles rouges, riz basmati, papadam

CHEESEBURGER

Boeuf, cheddar affiné, iceberg, pickle, sauce maison.

Servi avec frites et tomates cerises

FALAFEL SMASH BURGER

Steak de pois chiches, iceberg, pickle, sauce maison.

Servi avec frites et tomates cerises

FISH & CHIPS

Beignet d'églefi, servi avec frites et tomates cerises

CRUNCHY CHICKEN TENDERS

Poulet croustillant, servi avec frites et tomates cerises

DESSERTS

Chocolate Churros / Mousse au chocolat

ou **Waffle** (gauffre) au sucre, crème fouettée ou nutella

BOISSONS

Home-Made Lemonade / Frog Iced Tea

Les jus : orange ou pomme

Sirop à l'eau : fraise, grenadine ou menthe

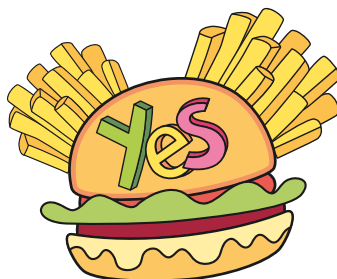
Milkshake au fraise ou au grenadine



PLAT+
DESSERT+
BOISSON

8 € 50 

pour les moins de 10 ans



Good
Appétit !



VEGAN



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

CLIQUEZ ICI