



## TO SHARE

### FULLY-LOADED NACHOS 15.50

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

### PEA & SWEETCORN CROQUETAS 7.90

Croquettes de petits pois et de maïs doux, sauce tomate acidulée

AUTHENTIC

### HOUSE CHICKEN WINGS, CHICAGO-STYLE 9.90 / XL 19.00

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

### ONION RINGS 7.45

Beignets d'oignons, sauces BBQ et sriracha

### LE FROG CLASSIC 23.95

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

### CRISPY CHICKEN TENDERS 13.40

Poulet croustillant, sauce BBQ maison

### FRESH BURRATA, LEMON ZEST & OLIVE OIL 8.90

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

FRESHLY PREPARED

### CORN NACHOS 7.90

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

### TEAR & SHARE 19.95

Houmous fumé, burrata fraîche, roquette, pain libanais, falafels aux haricots edamame, croquettes de petits pois et de maïs doux, sauce tomate acidulée

### BANG BANG BROCCOLI 7.90

Brocoli pané croquant frit, mayonnaise légèrement relevée au piment rouge

HOMEMADE

### MOZZA STICKS 8.00 / XL 15.00

Bâtonnets frits de mozzarella, faits maison, sauce BBQ maison

### FULLY-LOADED FRIES 7.95

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

## MAIN DISHES

### BOWLS

### CHICKEN, BACON & AVOCADO 16.90

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

LOW CAL

### FETA & WATERMELON 16.50

Feta, pastèque, tomates cerises, pois chiches, salade, carottes, concombre, sauce au yaourt et au citron, salade, oignons rouges marinés (Moins de 480 calories)

+ Poulet grillé (110 calories) 3€20 + Oeuf (60 calories) 1€20

HIGH PROTEIN

### GRILLED CHICKEN PROTEIN 16.90

Poulet grillé, sauce soja au tahini, œuf, lentilles, épeautre, tomates cerises, pois chiches, salade, sauce à l'avocat (70g de protéine)

### THE FROG BUDDHA 16.90

Poulet et/ou brocoli croustillants, falafels, yaourt, houmous, fèves edamame, carottes, lentilles rouges, kimchi de concombre, riz, épeautre, sauce au sésame

### FROG FAVOURITES

### BBQ RIBS 19.60

Travers de porc fumés pendant trois heures style St Louis, coleslaw, beignets de petits pois et de maïs doux, frites de patate douce avec beer mayo

BRITISH CLASSIC

### BEER-BATTERED FISH & CHIPS 18.50

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

### PULLED PORK TACOS 17.10

Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapeños, frites de patate douce avec beer mayo

### MEDITERRANEAN CHICKEN TACOS 17.10

Poulet pané, houmous fumé maison, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, sauce au yaourt et au citron, oignons rouges marinés, frites de patate douce avec beer mayo

## BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

### FROGTASTIC 22.90

100% bœuf français, double steak 280g, cheddar affiné, poitrine fumée, pulled pork, œuf, oignons frits, iceberg, salsa fraîche, sauce BBQ maison

### KOREAN FRIED CHICKEN 17.60

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

### BACON CHEESE 17.40

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

### BBQ 17.80

100% bœuf français, cheddar fumé, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce BBQ maison

### CRUNCHY CHICKEN 17.40

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

### PEA GREEN 16.40

Bun végétarien, steak maison aux petits pois et pois chiches, carottes râpées, iceberg, kimchi de concombre, oignons rouges marinés

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

### SMASHBURGER 13.10

100% boeuf français, deux smash burgers, double cheddar, iceberg, double sauce burger. No fries

## DESSERTS

### TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE 7.90

### LEMON & WHITE CHOCOLATE MOUSSE 7.90

### SOFT COOKIE, LIGHT VANILLA MOUSSE 7.90

### COOKIES & CREAM WAFFLE 8.90

Nutella, oreo cookies, crème sucrée

### CAFÉ GOURMAND 6.90

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

### CHOCOLATE CHURROS 7.90



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS  
INFOS ALLERGÈNES

VÉGÉTARIEN

VEGAN

SANS GLUTEN



Follow us



@frogpubs

# DRINK

## COCKTAILS

4cl d'alcool sauf indication contraire

### CLASSICS

#### LONG ISLAND ICED TEA (50cl) 15.90

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

#### BLUE COLADA 12.50

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

#### SECRET VIOLA 0% 8.90

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

#### MAI TAI 12.70

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

#### NEGRONI 11.70

Campari, Beefeater blood orange gin, Martini rosso

#### MINT MOJO (50cl) 0% 7.90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

#### AMARETTO SOUR 11.90

Amaretto Adriatico, citron, blanc d'oeuf

#### EXPRESSO MARTINI 12.70

Vodka Absolut, Kahlua, double espresso

#### PORN STAR MARTINI 12.70

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

### SUMMER

#### MOJITO MAXI (50cl) 15.90

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

#### PALOMA 11.90

Tequila, Fever-tree pamplemousse soda, sucre roux, citron

#### RASPBERRY COLLINS 0% 8.90

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

### GIN & TONIC FEVER-TREE 4cl d'alcool.

#### GUNPOWDER IRISH GIN 13.50

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

#### NOLOW N°4 0% 8.90

Mediterranean tonic - Distillat botanique sans alcool

#### BOMBAY SAPPHIRE 12.50

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

#### MELIFERA EDIZONE CORSA GIN 13.50

Indian tonic - Infusé d'agrumes, de romarin, de thym et de lavande

### SPRITZ

#### BLOOD ORANGE 12.70

Beefeater blood orange gin, prosecco, limonade, orange

#### ST GERMAIN 12.70

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante et citron

#### PINK 12.70

Beefeater pink strawberry gin, prosecco, limonade, fraise

#### APEROL 12.70

Apérol, prosecco, orange

#### VIRGIN ITALIAN 0% 8.90

Crodino, eau pétillante, orange

#### FRENCH 10.70

Lillet blanc ou rosé, Fever-tree indian tonic

#### CAMPARI 12.70

Campari, prosecco, orange

### CAIPIRINHAS

#### RASPBERRY 11.70

Cachaça, framboise, sucre roux, citron vert

#### PASSION FRUIT 11.70

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

#### CLASSIC 10.70

Cachaça, sucre roux, citron vert

### MULES

#### GINGER & PINEAPPLE 0% 8.90

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

#### CARIBBEAN 10.90

Kraken Black Spiced, Fever-tree ginger beer, citron vert

#### STOCKHOLM 10.90

Vodka Absolut, Fever-tree ginger beer, citron vert

Doublez votre gin +5,00

#### BLOOD ORANGE GIN 11.50

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

#### PINK GIN 11.50

Mediterranean tonic - Beefeater pink strawberry gin infusé aux fraises et au citron

#### BEEFEATER GIN 11.70

Indian tonic - Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

#### TANQUERAY GIN 0.0 % 0% 8.90

Indian tonic - Les notes subtiles d'agrumes et de genièvre

## SPIRITS

### WHISKIES

#### LAPHROAIG 11.50

10 Ans - Single Malt (40%) Ecosse / Islay  
Fumé, notes d'algues salées et douceur

#### WOODFORD RESERVE 11.50

Bourbon (45.2%) USA/Kentucky  
Boisé, épicé, fruité et floral

#### ABERLOUR 11.50

10 Ans - Single Malt (40%) Écosse / Speyside  
Pommes rouges et vanille

#### NIKKA 11.50

Single Grain (45%) 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

#### KRAKEN BLACK SPICED 9.50

Trinite et Tobago  
Cannelle, vanille et muscade

## WINE

### BLANC

Cheninposteur - Anjou A.O.P.	15cl 8.00	25cl 11.00	50cl 21.00	75cl 29.50
Sauvignon Viognier "Duo des mers"	6.50	9.00	17.50	26.00

### ROSÉ

Saint Bartélémy - Var I.G.P.	6.75	9.50	18.00	27.00
------------------------------	------	------	-------	-------

### ROUGE

Les Mercadières - Bordeaux A.O.C.	6.50	9.00	17.50	26.00
-----------------------------------	------	------	-------	-------

### PROSECCO

Prosecco Pirovano Extra Dry	9.00	13.00	28.00	40.00
-----------------------------	------	-------	-------	-------

### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut				75.00
---	--	--	--	-------

## SOFTS

#### JUS D'ORANGE FRAIS 25cl 5.50

#### KOMBUCHA FERMENTÉ MAISON 25cl 4.50

#### FROG ICED TEA 25cl 4.50

Notre thé glacé maison

#### HOME-MADE LEMONADE 25cl 4.50

Citronnade maison

#### LES JUS 25cl 5.00

Pomme, ananas

#### PEPSI 5.70

Classic ou sans sucres (33cl)

#### EAU MINÉRALE HILDON 4.90

Pétillante ou naturelle (50cl)

**HAPPY HOUR**  
15h-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 le choix du jour

# LUNCH *Frog* MENU

FORMULE MIDI AVEC UN PLAT + UNE BOISSON MAISON + DESSERT 20,90

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



## SANDWICHES & BOWLS

### CHICKEN, BACON & AVOCADO BOWL

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

LOW CAL

### FETA & WATERMELON BOWL

Feta, pastèque, tomates cerises, pois chiches, salade, carottes, concombre, sauce au yaourt et au citron, salade, oignons rouges marinés (Moins de 480 calories)    
+ Poulet grillé (110 calories) 3€20 + Oeuf (60 calories) 1€20

HIGH PROTEIN

### GRILLED CHICKEN PROTEIN BOWL

Poulet grillé, sauce soja au tahini, œuf, lentilles, épeautre, tomates cerises, pois chiches, salade, sauce à l'avocat (70g de protéine)


### SMOKED SALMON & EGG OPEN BRIOCHE

Brioche toastée au saumon fumé, œuf, aneth, écrasé d'avocat, concombre, salade verte et tomates cerises

### NEW YORK CLUB +1.00

Poitrine fumée croustillante, poulet, cheddar, œuf, pickle, iceberg, salade de saison et frites fraîches avec beer mayo

### THE FROG BUDDHA BOWL +1.00

Poulet et/ou brocoli  croustillants, falafels, yaourt, houmous, fèves edamame, carottes, lentilles rouges, kimchi de concombre, riz, épeautre, sauce au sésame

## FROG FAVOURITES

### PULLED PORK TACOS

Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapeños, frites de patate douce avec beer mayo

BRITISH CLASSIC

### BEER-BATTERED FISH & CHIPS +2.00

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

### BBQ RIBS +2.00

Travers de porc fumés pendant trois heures style St Louis, coleslaw, beignets de petits pois et de maïs doux, frites de patate douce avec beer mayo

### KOREAN FRIED CHICKEN

Poulet frit coréen, brocoli pané croquant, sauce maison aigre-douce, riz, gyoza aux légumes, salade de chou asiatique, pastèque et citron vert

## BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

### BBQ +1.00

100% bœuf français, cheddar fumé, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce BBQ maison

### BACON CHEESE

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


### SMASHBURGER

100% bœuf français, deux smash burgers, double cheddar, iceberg, double sauce burger

### CRUNCHY CHICKEN

Filet de poulet crouillant, cheddar affiné, iceberg, oignons rouges, salsa fraîche

### PEA GREEN

Bun végétain, steak maison aux petits pois et pois chiches, carottes râpées, iceberg, kimchi de concombre, oignons rouges marinés 

## DESSERTS

### TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE

### LEMON & WHITE CHOCOLATE MOUSSE

### CAFÉ GOURMAND +1.00

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

### SOFT COOKIE, LIGHT VANILLA MOUSSE

## DRINKS

Accompagnez votre repas d'une de nos délicieuses bières artisanales.

Le thé glacé, la citronnade et le kombucha fermenté maison sont à volonté !



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS  
INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

Follow us



@frogpubs

# NOS *Frog* DRINKS

## SANS ALCOOL

### GINGER & PINEAPPLE MULE 0% 8,90

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

### SECRET VIOLA 0% 8,90

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

### VIRGIN ITALIAN SPRITZ 0% 8,90

Crodino, eau pétillante, orange

### RASPBERRY COLLINS 0% 8,90

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

### MINT MOJO 0% 8,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

### NOLOW N°4 0% 8,90

Mediterranean tonic - Distillat botanique sans alcool

## GIN & TONIC FEVER-TREE

### TANQUERAY GIN 0.0 % 0% 8,90

Indian tonic -  
Les notes subtiles d'agrumes et de genièvre

### MELIFERA EDIZONE CORSA GIN 13,50

Indian tonic -  
Infusé d'agrumes, de romarin, de thym et de lavande

### PINK GIN 11,50

Mediterranean tonic -  
Beefeater pink strawberry gin infusé aux fraises et au citron

## COCKTAILS

4cl d'alcool

### ST GERMAIN SPRITZ 12,70

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante et citron

### PALOMA 11,90

Tequila, Fever-tree pamplemousse soda, sucre roux, citron

### MAI TAI 12,70

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

ASK US ABOUT OUR COCKTAIL OF THE DAY 5,00

## WINE

### BLANC

	15cl	25cl	50cl	75cl
Cheninposteur - Anjou A.O.P.	8,00	11,00	21,00	29,50
Sauvignon Vioignier "Duo des mers"	6,50	9,00	17,50	26,00

### ROSÉ

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

### ROUGE

Les Mercadières - Bordeaux 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

### PEPSI 5,70

Classic ou sans sucres (33cl)

### EAU MINÉRALE HILDON 4,90

Pétillante ou naturelle (50cl)

## 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 5,50

### THÉS 4,40

English Breakfast - Earl Grey - Verveine - Menthe



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS  
INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

Follow us



@frogpubs



# Kids' menu



[WWW.FROGPUBS.COM](http://WWW.FROGPUBS.COM)

# Kids' menu

## PLATS

### Chicken Tikka

Tikka poulet et lentilles rouges, riz basmati, poppadom

### Falafel Smash burger

Steak de pois chiches maison (vegan), iceberg, pickle, sauce maison, servi avec frites ou croquettes de maïs

### Cheeseburger

Bœuf (100% français), cheddar affiné, iceberg, pickle, sauce maison, servi avec frites ou croquettes de maïs

### Fish & Chips

Beignet d'églefin, servi avec frites

### Crunchy Chicken tenders

Poulet croustillant, servi avec frites ou croquettes de maïs

## DESSERTS

### Chocolate Churros

Waffle (gaufre) avec crème fouettée et nutella

## BOISSONS

### Home-Made Lemonade

### Frog Iced Tea

Les jus : orange ou pomme

Sirop à l'eau : fraise, grenadine ou menthe

**PLAT**  
**+ DESSERT**  
**+ BOISSON**

**9** € **90**

pour les moins de 10 ans

