

Frog BREAKFAST

TOUS LES JOURS, À PARTIR DE 8H

PETIT-DÉJEUNER

MAPLE WAFFLE 4,80

Gaufres, sirop d'érable 

HONEY BRIOCHE 4,80

Brioche toastée, miel 

BACON & EGGS 8,50

Poitrine fumée, œufs au plat, brioche toastée

AVOCADO TOAST 7,50

Écrasé d'avocat, brioche toastée 

SOMETHING SWEET

CHOCOLATE CHURROS 7,90

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE 7,90

COOL DRINKS

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

HOT DRINKS

EXPRESSO, SERRÉ, NOISETTE OU ALLONGÉ 2,50

DOUBLE EXPRESSO 3,50

CAPPUCCINO 4,90

CHOCOLAT CHAUD 5,00

CHAI TEA LATTE 5,50

FROG GROG 5,50

THÉS 4,40

English Breakfast - Earl Grey - Verveine - Menthe



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS
INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

Follow us



@frogpubs

LUNCH *Frog* MENU

DU LUNDI
AU VENDREDI

FORMULE MIDI AVEC UN PLAT
+ BOISSON MAISON + DESSERT 21,90

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

SANDWICHES & BOWLS

KATSU CROUSTI

Filet de poulet croustillant, katsu curry aux carottes
& pommes de terre, riz, fèves edamame
+ Oeuf mariné au soja 1²⁰

LOW CAL
(530 kcal)

FETA & HUMMUS

Feta, houmous de betterave,
patates douces grillées, roquette, yaourt au curcuma,
carottes au cumin & citron vert, riz basmati **V** **SG**
+ Poulet grillé (110 kcal) 2⁰⁰ + Oeuf (60 kcal) 1²⁰

HIGH
PROTEIN
(70g de
protéines)

GRILLED CHICKEN

Poulet grillé, patates douces,
betteraves snackées, yaourt au cumin
& paprika fumé, roquette, fèves edamame,
sauce au sésame, oeuf, lentilles, épeautre

SMOKED SALMON & EGG OPEN BRIOCHE

Brioche toastée au saumon fumé, oeuf, aneth, écrasé d'avocat
& raifort, yaourt au curcuma, betteraves grillées, roquette

CHICKEN, BACON & AVOCADO BOWL

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

LOW CAL
(480 kcal)

KATSU SWEET POTATO BOWL

Patates douces grillées, katsu curry aux carottes
& pommes de terre, riz, fèves edamame **V** **SG**
+ Poulet croustillant (290 kcal) 2²⁰ + Oeuf mariné au soja (70 kcal) 1²⁰

NEW YORK CLUB +1

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

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

KOREAN FRIED CHICKEN

Poulet frit coréen, brocolis panés, sauce aigre-douce maison,
riz, salade de chou asiatique, fèves edamame
+ Oeuf mariné au soja 1²⁰

BBQ RIBS +1

Travers de porc fumés pendant trois heures style St Louis,
coleslaw, mac & cheese,
frites de patate douce avec beer mayo

BRITISH
CLASSIC

BEER-BATTERED FISH & CHIPS +1

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

BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

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

SMASHBURGER

100% boeuf français, cheddar, iceberg, sauce burger

MUSHROOM

Bun vegan, steak maison aux champignons & pois chiches,
betterave snackée, iceberg, mayonnaise vegan
au paprika fumé, beignets d'oignon, sauce BBQ **V**

DESSERTS

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE

HOPPY TIRAMISU

Tiramisu, sirop infusé au houblon

CRISPY CHOCOLATE & HAZELNUT

Croustillant pralinée moussée au chocolat

CAFÉ GOURMAND +1

CHAI-SPICED MOUSSE CAKE +1

Mousse aux épices douces chai, sur cookie moelleuse

PISTACHIO CHEESECAKE +1

Cheesecake avec crème et praline de pistaches

DRINKS MAISON

INCLUS DANS NOS MENUS DÉJEUNER

CITRONNADE / THÉ GLACÉ / KOMBUCHA

Recharges gratuites sur les softs

BIERE ARTISANALE MAISON 28cl



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS
INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

DEMANDEZ-NOUS LE
COCKTAIL DU JOUR ONLY 5 € !

Follow us



@frogpubs



TO SHARE

LE FROG CLASSIC 23.⁹⁵

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

CHICKEN TO SHARE 28.⁴⁰

Poulet 'popcorn' maison, ailes croustillantes, fingers coréen sauce aigre-douce, gyozas, tenders
Sauces : BBQ, miel & sriracha, bleu, mayo au sésame

FULLY-LOADED NACHOS 15.⁵⁰

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

AUTHENTIC

HOUSE CHICKEN WINGS, CHICAGO-STYLE 9.⁹⁰ / XL 19.⁰⁰

Ailes de poulet croustillantes à la sauce BBQ, fait maison

CRISPY CHICKEN TENDERS 13.⁴⁰

Poulet croustillant, sauce BBQ maison et mayonnaise au sésame

ONION RINGS 7.⁴⁵

Beignets d'oignons, sauces BBQ et sriracha

BEER-BATTERED MUSHROOM 7.⁹⁰

Beignets de champignons, mayo aromatisée à notre bière

FRESHLY PREPARED

CORN NACHOS 7.⁹⁰

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

SG V

HOMEMADE

MOZZA STICKS 8.⁰⁰ / XL 15.⁰⁰

Bâtonnets frits de mozzarella, faits maison, sauce BBQ

FRESHLY PREPARED

CRUNCHY BROCCOLI 7.⁹⁰

Fleurets de brocoli panés et dorés, avec une sauce légèrement pimentée

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

KATSU CROUSTI 16.⁹⁰

Filet de poulet croustillant, katsu curry aux carottes & pommes de terre, riz, fèves edamame
+ Oeuf mariné au soja 1.²⁰

FETA & HUMMUS 16.⁵⁰

LOW CAL (530 kcal)

Feta, houmous de betterave, patates douces grillées, roquette, yaourt au curcuma, carottes au cumin & citron vert, riz basmati
+ Poulet grillé (110 kcal) 2.⁰⁰ + Oeuf (60 kcal) 1.²⁰

CHICKEN, BACON & AVOCADO 16.⁹⁰

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

GRILLED CHICKEN 16.⁹⁰

HIGH PROTEIN (70g de protéines)

Poulet grillé, patates douces, betteraves snackées, yaourt au cumin & paprika fumé, roquette, fèves edamame, sauce au sésame, œuf, lentilles, épeautre

KATSU SWEET POTATO 16.⁵⁰

LOW CAL (480 kcal)

Patates douces grillées, katsu curry aux carottes & pommes de terre, riz, fèves edamame
+ Poulet croustillant (290 kcal) 2.²⁰ + Oeuf mariné au soja (70 kcal) 1.²⁰

FROG FAVOURITES

BRITISH CLASSIC

BEER-BATTERED FISH & CHIPS 18.⁵⁰

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

BBQ RIBS 19.⁶⁰

Travers de porc fumés pendant trois heures style St Louis, coleslaw, mac & cheese, frites de patate douce avec beer mayo

FROG TACOS

2 TACOS AU CHOIX 17.¹⁰

MEDITERRANEAN CHICKEN TACOS

Poulet pané, houmous de betterave maison, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, yaourt au curcuma, oignons rouges marinés

PULLED PORK TACOS

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

Garniture au choix:

nachos / crunchy broccoli / 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 +3.⁵⁰

FROGTASTIC 22.⁹⁰

100% bœuf français, double steak 280g, cheddar affiné, poitrine fumée, pulled pork, oeuf, 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, mayonnaise, sauce BBQ

MUSHROOM 16.⁴⁰

Bun vegan, steak maison aux champignons & pois chiches, betterave snackée, iceberg, mayonnaise vegan au paprika fumé, beignets d'oignon, sauce BBQ

SMASHBURGER 13.¹⁰

100% boeuf français, cheddar, iceberg, sauce burger.

Fries / crunchy broccoli / beer-battered mushrooms / sweet potato fries / mac & cheese / onion rings +4.⁵⁰

DESSERTS

PISTACHIO CHEESECAKE 8.⁹⁰

Cheesecake avec crème et praline de pistaches

CRISPY CHOCOLATE & HAZELNUT 7.⁹⁰

Croustillant pralinée moussée au chocolat

TRADITIONAL

NEW YORK CHEESECAKE 7.⁹⁰

CHAI-SPICED MOUSSE CAKE 8.⁵⁰

Mousse aux épices douces chai, sur cookie moelleuse

HOPPY TIRAMISU 7.⁹⁰

Tiramisu, sirop infusé au houblon

CHOCOLATE CHURROS 7.⁹⁰

CAFÉ GOURMAND 6.⁹⁰



PRIX NETS. SERVICE COMPRIS
INFOS ALLERGÈNES



VÉGÉTARIEN



VEGAN



SANS GLUTEN

Follow us



@frogpubs



COCKTAILS

CLASSICS

LONG ISLAND ICED TEA (8cl) 15.90
Vodka Absolut, tequila San Jose, Beefeater gin, rhum Havana Club, triple sec, Pepsi, citron

NEED A HUG (6cl) 11.90
Amaretto, Jack Daniels, orange, ananas

MAI TAI (6cl) 12.70
Rhum Havana Club, curaçao bleu, ananas, citron et citron vert, grenadine

MOJITO MAXI (8cl) 15.90
Rhum Havana Club, angostura bitters, sucre roux, citron vert, eau pétillante, menthe

STOCKHOLM MULE (4cl) 10.90
Vodka Absolut, Fever-tree ginger beer, citron vert

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

RASPBERRY COLLINS 0% 8.90
Limonade, framboise, citron et citron vert, menthe, concombre

MARTINIS

EXPRESSO MARTINI 12.70
Vodka Absolut, Kahlua, double espresso

PORN STAR MARTINI 12.70
Vodka Absolut, prosecco, fruit de la passion, citron vert

SPRITZ

HUGO ST GERMAIN 12.90
St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante et citron

LIMONCELLO 12.70
Limoncello, proseccco, citron

APEROL 12.70
Aperol, prosecco, orange

FRENCH 10.70
Lillet blanc ou rosé, Fever-tree indian tonic

GINGER & PINEAPPLE 0% 8.90
NoLow #7 gingembre, jus d'ananas, eau pétillante

CAIPIRINHAS

RASPBERRY 11.70
Cachaça Aguacana, framboise, sucre roux, citron vert

PASSION FRUIT 11.70
Cachaça Aguacana, fruit de la passion, sucre roux, citron vert

CLASSIC 10.70
Cachaça Aguacana, sucre roux, citron vert

MARGARITAS

SKINNY MARGARITA 11.70
Tequila San Jose, orange, citron, citron vert, miel

CHILLI MARGARITA 11.70
Tequila San Jose, triple sec, citron, citron vert, sel pimenté

GIN & TONICS WITH FEVER-TREE

Doublez votre gin +5,00

MELIFERA EDIZONE CORSA GIN 13.50
Indian tonic - Infusé aux agrumes, au romarin, au thym et à la lavande

GUNPOWDER IRISH GIN 13.50
Mediterranean tonic - Infusé aux feuilles de thé vert, pamplemousse et au citron vert makrut

BEEFEATER GIN 11.70
Indian tonic - Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

BOMBAY SAPPHIRE 12.50
Elderflower tonic - Un gin anglais de premier ordre, infusé avec dix plantes botaniques

NOLOW N°4 0% 8.90
Mediterranean tonic - Distillat botanique sans alcool

TANQUERAY GIN 0.0 % 0% 8.90
Indian tonic - Les notes subtiles d'agrumes et de genévrier

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

CIDER

MAGNERS CIDER 33cl 7.90

HAPPY HOUR

15h-20h Lundi au Vendredi

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

CHAMPAGNE				
Mumm Cordon Rouge 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

FROG GROG 5.50
Infusion chaude de pomme, cranberry, gingembre & cannelle

LES JUS 25cl 5.00
Pomme, ananas

PEPSI 5.70
Classic ou sans sucres (33cl)

EAU MINÉRALE HILDON 4.90
Pétillante ou naturelle (50cl)

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

Kids' menu

PLATS

Katsu Crousti

Filet de poulet croustillant, katsu curry aux carottes & pommes de terre, riz, fèves edamame

Smashburger

100% boeuf français, cheddar, iceberg, sauce burger, frites

Fish & Chips

Beignet d'eglefin, servi avec frites

Mushroom Burger

Steak maison aux champignons & pois chiches, iceberg, sauce BBQ, servi avec frites

Katsu Sweet Potato Bowl

Patates douces grillées, katsu curry aux carottes & pommes de terre, riz, fèves edamame

Crunchy Chicken Tenders

Poulet croustillant, servi avec frites et salade

DESSERTS

Chocolate Churros

Waffle (gaufre) avec crème fouettée et nutella

Crispy Chocolate & Hazelnut

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

