

# GOOD *Frog* APPÉTIT

## FOR SHARING

### FULLY-LOADED NACHOS

Nachos, pulled pork, salsa fraîche, poitrine fumée, sauce au cheddar, oignons frits, herbes fraîches, guacamole, jalapeños, sauce BBQ maison  
Demandez la version végété  ou végane 

15,50

### LE FROG CLASSIC

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

23,95

## SNACKS

### CRISPY CHICKEN TENDERS 13,40

Poulet croustillant, sauce BBQ maison

*Home-made*

### MOZZA STICKS 7,50 / XL 13,50

Bâtonnets frits de mozzarella, faits maison, sauce BBQ maison

*Authentic*

### HOUSE CHICKEN WINGS, CHICAGO-STYLE 9,90


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

### ONION RINGS 7,45



Beignets d'oignons, sauce BBQ et sriracha

*Freshly-prepared*

### CORN NACHOS 7,50

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

### FULLY-LOADED FRIES 7,95

Frites fraîches avec pulled pork, oignons frits, jalapeños, herbes, crème fraîche, et nos sauces cheddar et BBQ  
*Egalement en végété  ou végane *

## SANDWICHES & BOWLS

### CHICKEN, BACON & AVOCADO BOWL 16,70

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

### NEW YORK CLUB SANDWICH 17,20

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

### SMOKED SALMON CLUB SANDWICH 17,20

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

## FROG FAVOURITES

### BBQ RIBS 18,60

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

### BEER-BATTERED FISH & CHIPS 17,90

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

Pour chaque plat, sa bière: demandez-nous conseil

## BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

### FROGTASTIC BURGER 22,90

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

### TRUFFLE BURGER 17,80

100% bœuf français, mozzarella, champignons, mayonnaise à la truffe, oignons frits, roquette

### BACON CHEESEBURGER 17,40

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

*Nouveau*

### ALPINE BURGER 17,90

100% bœuf français, fromage raclette, jambon serrano, chou rouge mariné, mayonnaise à la bière

### CRUNCHY CHICKEN BURGER 17,40

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

### BBQ BURGER 17,80

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

### FALAFEL SMASHBURGER 16,40

Bun végan, steak vegan, iceberg, oignons rouges, poivron rouge mariné

*Faites  
vous  
plaisir*

FRITES DE PATATE DOUCE  
ou CHEESE LOADED FRIES + 1,50  
/ EXTRA STEAK + 3,50

## DESSERTS

### CHURROS AU CHOCOLAT 7,20

### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET À L'ORANGE 7,50

### TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE 7,30

### WAFFLE COOKIES & CREAM 8,90

Nutella, oreo cookies, crème sucrée

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

  Follow us

INFOS ALLERGÈNES

Vous avez un doute ?

Consultez notre document allergènes en ligne



 VÉGÉTARIEN

 VEGAN

 SANS GLUTEN



## CLASSIC COCKTAILS

### MOJITO MAXI (50 cl) 15,90

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

### LONG ISLAND ICED TEA (50 cl) 15,90

8 cl d'alcool : Vodka Absolut, tequila, Beefeater gin, rhum Havana Club, triple sec. Coca-Cola, citron

### PALOMA 11,90

Tequila, pamplemousse soda, sucre roux, 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, ginger beer

### MAÏ TAÏ 12,70

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

### NEGRONI 11,70

Campari, Beefeater blood orange gin, Martini rosso

### RASPBERRY COLLINS 0% 8,90

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

### MINT MOJO (50 cl) 0% 7,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

## MULES

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

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

### CARIBBEAN MULE 10,90

Kraken Black Spiced, ginger beer, citron vert

### STOCKHOLM MULE 10,90

Vodka Absolut, ginger beer, citron vert



## WINTER COCKTAILS

### AMARETTO SOUR 11,90

Amaretto Adriatico, citron, blanc d'oeuf

### SPICED CRANBERRY MARGARITA 11,90

Tequila, Cointreau, épices, citron, jus de canneberge

### EXPRESSO MARTINI 12,70

Vodka Absolut, Kahlua, double expresso

### PORN STAR MARTINI 12,70

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

## SPRITZ

### BLOOD ORANGE SPRITZ 12,70

Beefeater blood orange gin, prosecco, limonade, orange

### FRENCH SPRITZ 12,70

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante et citron

### PINK SPRITZ 12,70

Beefeater pink strawberry gin, prosecco, limonade, fraise

### CLASSIC SPRITZ 12,70

Aperol, prosecco, orange

### VIRGIN ITALIAN SPRITZ 0% 8,90

Crodino 17,5 cl, eau pétillante, orange

## CAIPIRINHAS

### RASPBERRY CAIPIRINHA 11,70

Cachaça, framboise, sucre roux, citron vert

### PASSION FRUIT CAIPIRINHA 11,70

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

### CLASSIC CAIPIRINHA 10,70

Cachaça, sucre roux, citron vert

## GIN & TONIC FEVER-TREE

### MELIFERA EDIZONE CORSA GIN / INDIAN TONIC 13,50

Infusé d'agrumes, de romarin, de thym et de lavande

### BLOOD ORANGE GIN / MEDITERRANEAN TONIC 12,50

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

Doublez la quantité de votre gin +5,00

## WHISKIES

### LAPHROAIG 10ANS - SINGLE MALT (40%) ECOSSE / ISLAY 11,50

Fumé, notes d'algues salées et douceur.

### WOODFORD RESERVE BOURBON (45.2%) USA / KENTUCKY 11,50

Boisé, épicé, fruité et floral

### ABERLOUR 10 ANS - SINGLE MALT (40%) ÉCOSSE / SPEYSIDE 11,50

Pommes rouges et vanille

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

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

### PINK GIN / MEDITERRANEAN TONIC 12,50

Beefeater pink strawberry gin infusé aux fraises et au citron

### BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 11,70

Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

## RUMS

### FLOR DE CANA 12 ANS - NICARAGUA 11,00

Nougat, caramel, amande et ananas

### BUMBU BARBADES - BARBADOS 11,00

Vanille, chocolat, et banane.

### KRAKEN BLACK SPICED - TRINITE ET TOBAGO 9,50

Cannelle, vanille et muscade,

## WINE

### ROUGE

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pinot noir "Altugnac"- Pays d'Oc I.G.P.	8,00	11,00	21,00	29,50
Les Mercadières - Bordeaux A.O.C.	6,50	9,00	17,50	26,00

### BLANC

Cheninposteur - Anjou A.O.P.	8,00	11,00	21,00	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
------------------------------	------	------	-------	-------

### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte  
- Réserve Exclusive Brut  
75 cl 75,00

### PROSECCO

V.S.Q.A. Riccadonna  
- Extra Dry  
15 cl 9,00 / 75 cl 40,00

## 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

**HAPPY HOUR**  
Lun au ven, de 15h à 20h

