

# GOOD *Frog* APPÉTIT



## FOR SHARING

### TEAR & SHARE

Humous fumé maison, burrata fraîche, falafels aux haricots edamame, beignets de maïs, pain libanais

18,95

### 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 *

14,95

### 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

21,95

## SANDWICHES & BOWLS

### FROG CHILLI BOWL 16,90

Chili con carne, fèves edamame, chou rouge mariné, crème fraîche, salsa, beignets de maïs, guacamole, riz, nachos, herbes fraîches

### CHICKEN, BACON & AVOCADO BOWL 16,20

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

### BUDDHA BOWL 16,30

Poulet et/ou champignons croustillants, pommes de terre au cumin, falafels, raïta, houmous, fèves edamame, carottes, lentilles rouges, chou rouge mariné, riz, épeautre, sauce au sésame

### NEW YORK CLUB SANDWICH 16,50

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

### SMOKED SALMON CLUB SANDWICH 16,20

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

## FROG FAVOURITES

### BBQ RIBS 17,80

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

### BEER-BATTERED FISH & CHIPS 17,20

Beignet d'égline frais issu de la pêche durable, sauce tartare, sucrine snackée, frites fraîches

### INDIAN BUTTER CHICKEN 16,30

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

### PULLED PORK TACOS 16,70

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

### MUMBAI MASALA EGGS 15,30

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

Pour chaque plat, sa bière: demandez-nous conseil

## SNACKS

### CRISPY CHICKEN TENDERS 12,95

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 8,95

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

### ONION RINGS 6,95


Beignets d'oignons, sauce BBQ et sriracha

### MAPLE BURRATA 7,95



Burrata fraîche, vinaigrette au sirop d'érable, pain libanais

*Freshly-prepared*

### CORN NACHOS 7,50

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

### 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 *

## BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE OU FRITES FRAÎCHES

### FROGTASTIC BURGER 20,90

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

### TRUFFLE BURGER 17,40

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

### BACON CHEESEBURGER 16,90

100% bœuf français, 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 17,40

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

### FALAFEL SMASHBURGER 15,90

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

### CHURROS AU CHOCOLAT 6,60

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

### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC ET À L'ORANGE 7,20

### WAFFLE COOKIES & CREAM 8,90

Nutella, oreo cookies, crème sucrée

### WAFFLE PEANUT & BANANA 8,90

Banane, M&Ms, caramel, crème sucrée

### CAFÉ GOURMAND 6,70

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

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

  Follow us

INFOS ALLERGÈNES  
Vous avez un doute ?  
Consultez notre document allergènes en ligne



 VÉGÉTARIEN  
 VEGAN  
 SANS GLUTEN

# NOS DRINKS

## 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

### PALOMA 11,90

Tequila, pamplemousse soda, sucre roux, citron

### BLUE COLADA 11,90

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

### SECRET VIOLA 7,90

Cranberry, citron et citron vert, sirop de violette, ginger beer

### MAÏ TAÏ 11,90

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

### NEGRONI 11,70

Campari, Beefeater blood orange gin, Martini rosso

### RASPBERRY COLLINS 7,90

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

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

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

## SPRITZ

### BLOOD ORANGE SPRITZ 11,70

Beefeater blood orange gin, prosecco, limonade, orange

### FRENCH SPRITZ 11,70

St-Germain liqueur, prosecco, eau pétillante et citron

### PINK SPRITZ 11,70

Beefeater pink strawberry gin, prosecco, limonade, fraise

### CLASSIC SPRITZ 10,70

Aperol, prosecco, orange

### VIRGIN ITALIAN SPRITZ 7,90

Crodino 17,5 cl, eau pétillante, orange

## WINTER COCKTAILS

### AMARETTO SOUR 11,90

Amaretto Adriatico, citron, blanc d'oeuf

### SPICED CRANBERRY MARGARITA 11,90

Tequila, Cointreau, épices, citron, jus de canneberge

### MULLED WINE 8,90

Vin rouge chaud, cannelle, girofle, orange

### EXPRESSO MARTINI 11,90

Vodka Absolut, Kahlua, double espresso

### FROG GROG 7,90

Jus de pomme et de canneberge chaud, gingembre, cannelle, girofle

### PORN STAR MARTINI 11,90

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

## MULES

### GINGER & PINEAPPLE MULE 8,90

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

### CARIBBEAN MULE 10,70

Kraken Black Spiced, ginger beer, citron vert

### STOCKHOLM MULE 10,70

Vodka Absolut, ginger beer, citron vert

## 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

### GUNPOWDER IRISH GIN / MEDITERRANEAN TONIC 13,50

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

### NOLOW N°4 / MEDITERRANEAN TONIC 8,90

Distillat botanique sans alcool

### BOMBAY SAPPHIRE / ELDERFLOWER TONIC 12,50

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

Doublez la quantité de votre gin +5,00

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

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

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

### 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

### BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,70

Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

## 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

## 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.	6,75	9,25	18,25	27,00
Les Mercadières - Bordeaux A.O.C.	5,75	8,25	16,25	24,00

### BLANC

Cheninposteur - Anjou A.O.P.	6,75	9,25	18,25	27,00
Sauvignon Viognier "Duo des mers"	5,75	8,25	16,25	24,00

### ROSÉ

Saint Bartélémy - Var I.G.P.	6,25	8,75	17,25	25,00
------------------------------	------	------	-------	-------

### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte  
- Réserve Exclusive Brut  
75 cl 75,00

### PROSECCO

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

## SOFTS (25 cl)

### JUS D'ORANGE FRAIS 5,50

### KOMBUCHA FERMENTÉ MAISON 5,50

### FROG ICED TEA 4,50

Notre thé glacé maison

### HOME-MADE LEMONADE 4,50

Citronnade maison

### LES JUS 5,00

Pomme ou ananas

### COCA-COLA (33 cl) 5,50

Classic ou sans sucres

### EAU MINÉRALE HILDON (50 cl) 4,50

Pétillante ou naturelle

**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

  Follow us