



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.

SG

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

	15cl	25cl	50cl	75cl
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

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

ROUGE

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

PROSECCO

	9.00	13.00	28.00	40.00
Prosecco Pirovano Extra Dry				

CHAMPAGNE

				75.00
Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut				

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 végétarien, 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 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 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
-----------------------------	------	-------	-------	-------

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



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

9 €90



pour les moins de 10 ans

Frog
BEER • PUBS • FOOD



WWW.FROGPUBS.COM

Kids' menu

PLATS

Grilled Chicken & Watermelon

Poulet grillé, pastèque, tomates cerises, riz

Pea Green Burger

Steak maison aux petits pois et pois chiches, carottes, râpées, iceberg, ketchup, nachos

Smashburger

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

Fish & Chips

Beignet d'églefin, servi avec frites

Crunchy Chicken Tenders

Poulet croustillant, servi avec frites et salade

DESSERTS

Chocolate Churros

Waffle (gaufre) avec crème fouettée et nutella

Watermelon & lime pastèque et citron vert

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

