



**POUR VOIR LA LISTE DE
NOS BIÈRES DU JOUR**

CLIQUEZ ICI

Cocktails

BLUE COLADA 11,50

Rhum Havana Club 4 cl, curaçao bleu 2 cl, ananas, noix de coco

RASPBERRY COLLINS (29 cl) 7,50

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

MOJITO MAXI (56 cl) 15,00

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

MINT MOJO (56 cl) 8,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau Hildon pétillante

PORN STAR MARTINI 11,90

Vodka Absolut 6 cl, Prosecco 3 cl, fruit de la passion, citron vert

EXPRESSO MARTINI 11,30

Absolut 4cl, Kahlua 2cl, expresso

Spritz Specials

SUMMER CLASSIC 10,50

Aperol 4 cl, Prosecco 10 cl, orange

PINK SPRITZ 11,00

Pink Gin 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, fraise

BLOOD ORANGE SPRITZ 11,00

Beefeater Orange Gin 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, orange

FRENCH SPRITZ 10,50

Lillet (blanc ou rosé) 8 cl, Elderflower tonic 20 cl

Caipirinha Bar 4 cl Cachaça

CLASSIC Sucre roux, citron vert 10,50

RASPBERRY Framboise, sucre roux, citron vert 11,50

PASSION FRUIT Fruit de la passion, sucre roux, citron vert 11,50

MAÏ TAI 11,95

Rhum Havana Club 4 cl, curaçao bleu 2 cl, ananas, citron et citron vert, grenadine

AMARETTO SOUR 10,20

Amaretto 6cl, blanc d'œuf, citron et citron vert

SECRET VIOLA (33cl) 8,00

Canneberge, citron et citron vert, sirop de violette, Fever Tree ginger beer

LONG ISLAND ICED TEA 15,00

Vodka Absolut, tequila, gin Beefeater, rhum Havana Club, triple sec 8 cl, coca cola, citron

COLUMBUS CLUB (33 cl) 7,50

Ananas, coriandre, citron et citron vert, Fever Tree mediterranean

Mules du monde (4 cl)

IRISH 10,50

Jamesons whiskey, Fever Tree Ginger Beer, Lime

LONDON 9,50

Beefeater gin, Fever Tree Ginger Beer, Lime

STOCKHOLM 9,50

Absolute Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Lime

CARIBBEAN 10,50

Clan Caribbean Spiced rum, Fever Tree Ginger Beer, Lime

MEXICAN 10,50

Tequila Altos Blanco, Fever Tree Ginger Beer, Lime

Cocktails

HAPPY HOUR

AVEC ALCOOL *moins* 3,00
SANS ALCOOL *moins* 2,00
sur prix habituel



Gin & Tonic

FEVER TREE 4 cl 25 cl

Gin HAPPY HOUR *moins* 3,00
sur prix habituel

COTSWOLD DRY GIN ELDERFLOWER TONIC 12,00

Un gin anglais de premier ordre, infusé avec neuf plantes différentes

GUNPOWDER IRISH GIN MEDITERRANEAN TONIC 12,00

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

BOBBY'S SCHIEDAM GIN MEDITERRANEAN TONIC 11,50

Gin des Pays-Bas infusé aux épices indonésiennes, poivre et au citron

BLOOD ORANGE GIN MEDITERRANEAN TONIC 11,00

Gin d'Angleterre, léger, doux et subtilement dosé de notes d'agrumes

PINK GIN AROMATIC TONIC 11,00

Gin d'Angleterre infusé aux fraises et au citron

HENDRICKS GIN INDIAN TONIC 12,00

Gin d'Écosse infusé au concombre et à la rose

BEEFEATER GIN INDIAN TONIC 9,50

Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

Gins Up!

+5,00

Doublez la quantité de gin !

Whiskies

BRENNE French Single Malt (40%) Poitou-Charentes 12,00

Doux et fruité, vanille et épices

ASKAIG 8 ans (45,8%) Écosse-Islay 12,00

Fumé, herbes sauvages, vanille, miel

NIKKA Coffey grain (45%) Japon, Honshu-Miyagi 11,00

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

JURA 10 ans - Single Malt (40%) Écosse Highlands-Jura 11,00

Chocolat noir, agrumes, réglisse et banane

SPEYBURN 10 ans - Single Malt (40%) Ecosse-Speyside 10,00

Épicé, beurre salé, pommes et citron

Softs

HOME-MADE LEMONADE (33 cl) 5,00

Citronnade maison

FROG ICED TEA (33 cl) 5,00

Notre thé glacé maison

COCA-COLA CLASSIC

ou SANS SUCRES (33 cl) 5,00

HILDON (50 cl) 4,50

Eau minérale pétillante ou naturelle

LES JUS (28 cl) 5,00 :

ORANGE / POMME / ANANAS



Rums 4 cl

FLOR DE CANA 12 ANS (Nicaragua) 11,00

Nougat, caramel, amande et ananas

ABLEFORTH'S RUMBULLION (UK) 11,00

Vanille, clou de girofle et miel

PACTO NAVIO (Cuba) 12,00

Cannelle et agrumes

Wines

BLANC

Pinot Grigio "Sapori Mediterranei" - Vénéto, Italie 5,50 8,00 16,00 24,50

ROSE Pinot Grigio "Blush" Sartori - Vénéto, Italie . . . 6,00 8,50 17,00 25,50

ROUGE

Les Mercadières "Cuvée Prestige" - Bordeaux A.O.C. 5,50 8,00 16,00 24,50

Domaine Saint-Léger - Côte du Rhône A.O.C. 6,50 9,00 18,00 28,50

CHAMPAGNE A.O.C. 75 cl

G.H. Mumm Brut Cordon Rouge 65,00

PROSECCO 15 cl 8,00 / 75 cl 35,00

V.S.Q.A. Riccadonna - Extra Dry

CIDRE BELHAVEN 50 cl 9,00



Nos award-winning beers

Chacune de nos bières est unique et fabriquée à partir d'ingrédients de qualité, depuis 1993. DEMANDEZ NOTRE CARTE DES BIÈRES.

Beer HAPPY HOUR

PINTE DE BIÈRE 5,50

PICHET DE BIÈRE 22,00

PICHET + 4 SHOTS 26,00

PICHET + NACHOS 27,00

Snacks **Good Frog** Appétit

CHEESE NACHOS 5,75/XL 11,50 **SG V**

Sauce cheddar, salsa, guacamole et jalapeños

CHICAGO WINGS 7,00/XL 14,00

Ailes de poulet croustillantes, sauce BBQ

SWEETCORN BALLS 6,00/XL 12,00 **V**

Croquettes de maïs, sriracha mayonnaise et sauce BBQ

MOZZARELLA STICKS 6,50/XL 12,00 **V**

Sauce BBQ

CRUNCHY CHICKEN TENDERS 10,80

Poulet croustillant, sauce BBQ

CHICKEN QUESADILLAS 6,00/XL 12,00

Poulet, tomate, cheddar

CHICKEN CURRY GYOZAS 7,90

Raviolis japonais au poulet, curry

VEGETABLE GYOZAS 7,90 **V V**

Raviolis japonais aux petits pois, edamame et carottes

Assiettes à partager

1

- * CHEESE NACHOS
- * MOZZARELLA STICKS
- * CHICKEN TENDERS
- * CHICKEN QUESADILLAS

18,90

2

- * CHICKEN CURRY GYOZAS
- * CHEESE NACHOS
- * CRUNCHY PANKO PRAWNS
- * KEFTAS DE BŒUF

19,90

FRITES CLASSIQUES 5,50 **SG V V**

FRITES DE PATATE DOUCE 6,40 **SG V V**

CHEESE LOADED FRIES 5,75 **SG V**

Frites classiques avec sauce cheddar, jalapeños, oignons blancs

Options : **PULLED PORK** ou **POULET** ou **BACON FUMÉ** + 1,00

Burgers

Servi avec frites classiques ou salade maison ou nachos

GARDEN BURGER 15,60

Bœuf 140 gr, fromage de chèvre croustillant, oignons rouges, courgettes grillées, épinards, mayonnaise à la moutarde et au miel

DA VINCI BURGER 15,60

Bœuf 140 gr, jambon cru grillé, mozzarella, roquette, mayonnaise au pesto

BACON CHEESEBURGER 15,50

Bœuf 140 gr, cheddar affiné, bacon, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce maison

CHEESEBURGER 15,00

Bœuf 140 gr, cheddar affiné, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce maison

BLUE BURGER 15,50

Bœuf 140 gr, bleu d'Auvergne, iceberg, confiture d'oignon

CRUNCHY CHICKEN BURGER 15,50

Filet de poulet croustillant, roquette, cheddar affiné, salsa, sauce BBQ, mayonnaise

BBQ BURGER 15,50

Bœuf 140 gr, cheddar fumé, bacon fumé, iceberg, oignons rouges, pickles, sauce BBQ

GREEN BURGER 15,50 **V**

Steak végétal, mozzarella, tomate, concombre, sweet chili mayonnaise et chimichurri maison

REVOLUTION BURGER 16,00

Bœuf 140 gr, cheddar fumé, effiloché d'épaule de porc fumée, coleslaw, oignons frits, aioli, pickle

FROGTASTIC BURGER 19,50

Bœuf 280 gr, cheddar affiné, extra bacon, effiloché d'épaule de porc fumé, œuf, oignons frits, iceberg, sauce BBQ

Double-up!

2ème steak

+3,50

Classics

CHICKEN KORMA 15,50

Korma au poulet, riz aromatisé, poppadom, bettarave, croquettes de maïs, raïta

FISH 'N' CHIPS 15,50

Beignet d'eglefin, sauce tartare, roquette.

Servi avec frites

BBQ RIBS 15,50

Travers de porc style St-Louis, fumés pendant trois heures.

Servi avec frites de patate douce, croquettes de maïs et coleslaw

NEW YORK CLUB SANDWICH 15,20

Poulet, bacon, pickle, mayonnaise, cheddar, roquette.

Servi avec frites classiques ou salade maison ou nachos

SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH 15,20

Saumon fumé, avocat, laitue, mayonnaise citron vert et tequila.

Servi avec frites classiques ou salade maison ou nachos

SMOKEY PULLED PORK TACOS 15,20

Pulled pork, coleslaw, cheddar, jalapenos, salsa, crème fraîche. Servi avec frites classiques ou salade maison ou nachos

Feel Good

PRETTY IN PINK 14,70 **V**

Salade de fromage de chèvre croustillant, épinards, roquette, concombre, betterave, tomates

SUNSHINE SALAD 14,90 **SG**

Filet de poulet, bacon, avocat, épinards, laitue, tomates cerises, sauce moutarde et miel

CHICKEN CAESAR SALAD 14,90

Filet de poulet, œuf mollet pané, salade romaine, croûtons, concombre, tomates cerises, parmesan

Desserts

APPLE & CARAMEL PIE 6,50

OREO STACK 7,00

CHEESECAKE NEW YORKAIS 6,50

Garnitures au choix :

Peanut & caramel ou Chocolat ou Fruits rouges

CAFÉ GOURMAND
6,00

SUPPLÉMENTS

BACON + 1,00

CHEESE LOADED FRIED + 1,00

FRITES DE PATATE DOUCE

(à la place de frites classiques) + 1,00

NOTRE VIANDE DE BŒUF EST D'ORIGINE FRANÇAISE

JOIN THE CLUB!



Scannez ce code ou visitez notre site web



ALLERGÈNES

Vous avez un doute ? Consultez notre document



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VEGAN



WWW.FROGPUBS.COM



Formule Brunch

UN PLAT BRUNCH *avec deux boissons* 18^{€75}

SALMON CLUB SANDWICH

Saumon fumé, oeufs, mayonnaise, iceberg, tomates
servi avec frites fraîches belges ou salade roquette et parmesan

BACON & EGGS

Toast, bacon fumé, oeufs au plat,
servi avec haricots à la sauce tomate et sweetcorn fritters

EGGS BENEDICT

Muffin anglais, bacon fumé, oeufs pochés, sauce hollandaise,
servi avec sweetcorn fritters

CHICKEN & BACON PANCAKES

Filet de poulet croustillant, bacon fumé, pancakes et sirop d'érable,
servi avec frites de patates douces

BREAKFAST BURGER

100% basse côte, bacon fumé, oeuf, oignons frits, sauce bbq
servi avec frites fraîches belges ou salade roquette et parmesan

EGGS NORWAY

Muffin anglais, saumon fumé, œufs pochés, sauce hollandaise,
servi avec sweetcorn fritters

Boisson fraîche au choix :

FROG ICED TEA 33cl / JUS DE FRUITS 33cl / HOME-MADE LEMONADE 33cl

PINTE DE BIÈRE 56cl / VERRE DE VIN 15cl

Boisson chaude au choix : CAFÉ / THÉ / CHOCOLAT

SERVICE BRUNCH : SAMEDI ET DIMANCHE, 12H - 15H30