Celebrate
SUMMER
LUNCH MENU
À LA CARTE MENU
WEEKEND MENU
BEER MENU
Frog

LUNCH Frog MENU

FORMULE MIDI AVEC UN PLAT ET UNE BOISSON MAISON, 14.90

SALADS & SANDWICHES

(V) FROG SUMMER SALAD +1.50
Fregola, burrata fraîche, salsa maison, câpres, oignons rouges marinés, edamames, concombre, sucrine, noisettes torréfiées, sauce au pesto

CHICKEN, BACON & AVOCADO SALAD
Poulet, poitrine fumée, avocat, croûtons, tomates, iceberg, sauce crémeuse au parmesan

NEW YORK CLUB SANDWICH
Poulet, poitrine fumée croustillante, œuf, cheddar, pickle, iceberg, mayonnaise à la bière, oignons rouges. Salade de saison et frites fraîches

SMOKED SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH
Saumon fumé, avocat, laitue iceberg, concombre, œuf, mayonnaise au citron vert et aux oignons rouges. Salade de saison et nachos avec salsa fraîche

(V) BUDDHA BOWL +1.00
Poulet et/ou champignons croustillants, kimchi de concombre, pommes de terre au cumin, falafels, houmous, roquette, carottes, grenade, riz basmati, vinaigrette au sésame

FROG FAVOURITES

BEER-BATTERED FISH & CHIPS +2.00
Beignet d'eglefin frais issu de la pêche durable, sauce tartare faite maison, sucrine snackée, frites fraîche

PULLED PORK TACOS
Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapenos. Frites de patate douce, beer mayo

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

BBQ RIBS +2.00
Travers de porc fumés pendant trois heures, style St-Louis. Coleslaw, beignets de maïs, beer mayo, frites de patate douce

(V) MUMBAI MASALA EGGS
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

BURGERS

Servis avec nachos, salade d'été ou frites fraîches

AMALFI SUMMER BURGER
Filet de poulet croustillant, mozzarella, pesto mayo, iceberg, oignons rouges, salsa fraîche

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

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

(V) FALAFEL SMASHBURGER
Bun végan, steak de pois chiches maison, iceberg, oignons rouges, poivron rouge mariné

DESSERTS

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE +5.00

COOKIE MOELLEUX, MOUSSE DE LAIT À LA VANILLE +5.00

CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE +5.00

CAFÉ GOURMAND +6.00
Boule abricot-pistache, tarte au citron, sablé au chocolat fondant

ACCOMPAGNEZ VOTRE REPAS D'UNE DE NOS DÉLICIEUSES BIÈRES ARTISANALES, OU LE THÉ GLACÉ ET CITRONNADE MAISON QUI SONT À VOLONTÉ !

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

Follow us

LUNDI AU VENDREDI, 12H À 15H

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

(V) VÉGÉTARIEN
(V) VEGAN

NOS Frog DRINKS

SOFTS (25 cl)

KOMBUCHA FERMENTÉ MAISON 5,50

JUS D'ORANGE FRAIS 5,50

HOME-MADE LEMONADE 4,50
Citronnade maison

FROG ICED TEA 4,50
Notre thé glacé 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

COCKTAILS

CLASSIC

MOJITO MAXI (50 cl) 14,90
Rhum Havana Club 8 cl, angostura bitters, sucre roux, citron vert, eau pétillante, menthe

PORN STAR MARTINI 11,90
Vodka Absolut 6 cl, prosecco, fruit de la passion, citron vert

PINK SPRITZ 11,70
Beefeater pink strawberry gin, prosecco, limonade, fraise

STOCKHOLM MULE 10,70
Vodka Absolut, ginger beer, citron vert

CAIPIRINHA 10,70
Cachaça, sucre roux, citron vert

CLASSIC SPRITZ 10,70
Aperol, prosecco, orange

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE / ELDERFLOWER TONIC 12,50
Un gin anglais de premier ordre, infusé avec dix plantes botaniques

BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,70
Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

SANS ALCOOL 0% tous à 7,90

GINGER & PINEAPPLE MULE
NoLow #7 gingembre, jus d'ananas, eau pétillante

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

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

VIRGIN ITALIAN SPRITZ
Crodino, eau pétillante, orange

WINE

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
ROUGE				
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

HOT DRINKS

EXPRESSO, SERRÉ, NOISETTE ou ALLONGÉ 2,50

DOUBLE EXPRESSO 3,50

CHOCOLAT CHAUD 5,00

BAILEY'S CHOCOLAT CHAUD 6,50

CHAI TEA LATTE 5,00

THÉS 4,40
English Breakfast - Earl Grey- Verveine - Menthe

CAPPUCCINO 4,40

MOCACCINO 4,90

FRAPPUCCINO 4,90
Accompagnez votre frappuccino avec du caramel salé, vanille, noisette ou pop corn

IRISH COFFEE 8,00
Jameson Irish whiskey 4 cl

Notre café est bio, et fier de l'être

Follow us

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

GOOD Frog APPÉTIT

FOR SHARING

SUMMER SHARING PLATE (V)
Burrata fraîche,
falafels aux haricots edamame,
houmous fumé maison,
beignets de maïs, pain libanais

18,95

FULLY-LOADED NACHOS (SG)
Nachos, pulled pork, salsa fraîche, poitrine fumée,
sauce au cheddar, oignons frits, herbes fraîches,
guacamole, jalapenos, sauce BBQ maison
Demandez la version végé (V) ou végane (V)

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 jalapenos

20,95

SALADS & SANDWICHES

FROG SUMMER SALAD (V) 16,90
Fregola, burrata fraîche, salsa maison, câpres, oignons rouges marinés, edamames, concombre, sucrine, noisettes torréfiées, sauce au pesto

BUDDHA BOWL (V) 16,30
Poulet et/ou champignons croustillants, kimchi de concombre, pommes de terre au cumin, falafels, houmous, roquette, carottes, grenade, riz basmati, vinaigrette au sésame

CHICKEN, BACON & AVOCADO SALAD 15,80
Poulet, poitrine fumée, avocat, croûtons, tomates, iceberg, sauce crémeuse au parmesan

NEW YORK CLUB SANDWICH 15,90
Poulet, poitrine fumée croustillante, œuf, cheddar, pickle, iceberg, mayonnaise à la bière, oignons rouges.
Salade de saison et frites fraîches

SMOKED SALMON CLUB SANDWICH 15,90
Saumon fumé, avocat, laitue iceberg, concombre, œuf, mayonnaise au citron vert et aux oignons rouges.
Salade de saison et nachos avec salsa fraîche

FROG FAVOURITES

BBQ RIBS 16,90
Travers de porc fumés pendant trois heures, style St Louis.
Coleslaw, beignets de maïs, beer mayo, frites de patate douce

BEER-BATTERED FISH & CHIPS 16,90
Beignet d'eglefin frais issu de la pêche durable, sauce tartare, sucrine snackée, frites fraîches

INDIAN BUTTER CHICKEN 15,90
Blanc de poulet et lentilles rouges en sauce,
boulettes de pomme de terre au cumin, yaourt assaisonné,
pois chiches à la tomate, pain chapati, chutney de mangue,
riz basmati, poppadom

PULLED PORK TACOS 15,90
Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapenos.
Frites de patate douce, beer mayo

MUMBAI MASALA EGGS (V) 14,90
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 12,30
Poulet croustillant, sauce BBQ maison

Home-made
MOZZA STICKS (V) 6,95 / XL 12,95
Bâtonnets frits de mozzarella assaisonné, faits maison.
Sauce BBQ maison

Authentic
HOUSE CHICKEN WINGS, CHICAGO-STYLE 8,95
Ailes de poulet croustillantes à la sauce BBQ, aromatisées et légèrement épicées, faits maison

ONION RINGS (V) 6,95
Beignets d'oignons, sauce BBQ et sriracha

FRESH BURRATA, LEMON ZEST & OLIVE OIL (V) 7,95
Burrata fraîche, zestes de citron, roquette, huile d'olive, pain libanais

Freshly-prepared
CORN NACHOS (SG) (V) 6,95
Cuits sur place tous les jours, avec salsa fraîche, guacamole, notre sauce cheddar, et jalapenos
Essayez notre version végane (V)

FULLY-LOADED FRIES 7,95
Frites fraîches avec pulled pork, oignons frits, jalapenos, herbes, crème fraîche, et nos sauces cheddar et BBQ
Egalement en végé (V) ou végane (V)

BURGERS

SERVIS AVEC NACHOS, SALADE D'ÉTÉ OU FRITES FRAÎCHES

FROGTASTIC BURGER 20,90
Double steak au choix, cheddar affiné, poitrine fumée, pulled pork, œuf, oignons frits, iceberg, salsa fraîche, sauce BBQ maison

AMALFI SUMMER BURGER 16,90
Filet de poulet croustillant, mozzarella, pesto mayo, iceberg, oignons rouges, salsa fraîche

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 16,90
100% bœuf français, cheddar fumé, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce BBQ maison

FALAFEL SMASHBURGER (V) 15,90
Bun végan, steak de pois chiches maison, iceberg, oignons rouges, poivron 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

LOADED WAFFLE, TO SHARE (ou pas!) 8,90
Nutella, Oreo cookies, peanut M&Ms, fraises & crème sucrée

CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE 7,20

CHURROS AU CHOCOLAT 6,60

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

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

(V) VÉGÉTARIEN
(V) VEGAN
(SG) SANS GLUTEN

NOS Frog 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

GIN FIZZ 11,90
Beefeater gin 6 cl, blanc d'œuf, eau pétillante, citron et citron vert

BLUE COLADA 11,90
Rhum Havana Club, curaçao bleu, ananas, noix de coco

LILLET BLANC 10,70
Lillet blanc 8 cl, Fever-tree indian tonic

LILLET ROSE 10,70
Lillet rosé 8 cl, Fever-tree elderflower

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 0% 7,90
Crodino 17,5 cl, eau pétillante, orange

0% SANS ALCOOL

EXPRESSO MARTINI 11,90
Vodka Absolut, Kahlua, double expresso

PORN STAR MARTINI 11,90
Vodka Absolut 6 cl, prosecco, fruit de la passion, citron vert

SECRET VIOLA 0% 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 0% 7,90
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 10,70
Rhum épicé Clan Caribbean, 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 0% 8,90
Distillat botanique sans alcool

BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,70
Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

BOMBAY SAPPHIRE / ELDERFLOWER TONIC 12,50
Un gin anglais de premier ordre, infusé avec dix plantes botaniques

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

Doublez la quantité de votre gin +5,00

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

WHISKIES

PORT ASKAIG 10 ANS - SINGLE MALT (45,8%) ÉCOSSE / ISLAY 12,50
Fumé, herbes sauvages, vanille, miel

JURA 10 ANS - SINGLE MALT (40%) ÉCOSSE / HIGHLANDS 11,50
Chocolat noir, agrumes, réglisse et banane

SPEYBURN 10 ANS - SINGLE MALT (40%) ÉCOSSE / SPEYSIDE 10,50
Épicées, de beurre salé, pommes et citron

RUMS

ABLEFORTH'S RUMBULLION - UK 11,00
Vanille, clou de girofle et miel

CLAN CARIBBEAN SPICED - CARAÏBES 9,50
Vanille noire, de caramel et d'épices

RHUM PLANTATION ORIGINAL DARK - TRINIDAD 9,50
Vanille bourbon, caramel et arômes de café au lait

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

WEEKEND Frog MENU

WEEKEND WAFFLES

CHICKEN, BACON & EGG WAFFLES 15,90
Filet de poulet croustillant, poitrine fumée, œuf, gaufre au sirop d'érable. Servi avec frites de patates douces

SMOKED SALMON, AVOCADO & EGG WAFFLES 15,90
Saumon fumé, avocat, œuf, concombre, sauce hollandaise, salade d'été

Ⓥ **SWEETCORN FRITTERS, AVOCADO & EGG WAFFLES** 14,90
Galettes de maïs, avocat, oeuf, salsa, sriracha mayo, sauce hollandaise, salade d'été

MIMOSA Prosecco, jus d'orange frais 7,00

SALADS & SANDWICHES

Ⓥ **FROG SUMMER SALAD** 16,90
Fregola, burrata fraîche, salsa maison, câpres, oignons rouges marinés, edamames, concombre, sucrine, noisettes torréfiées, sauce au pesto

CHICKEN, BACON & AVOCADO SALAD 15,80
Poulet, poitrine fumée, avocat, croûtons, tomates, iceberg, sauce crémeuse au parmesan

NEW YORK CLUB SANDWICH 15,90
Poulet, poitrine fumée croustillante, œuf, cheddar, pickle, iceberg, mayonnaise à la bière, oignons rouges. Salade de saison et frites fraîches

SMOKED SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH 15,90
Saumon fumé, avocat, laitue iceberg, concombre, œuf, mayonnaise au citron vert et aux oignons rouges. Salade de saison et nachos avec salsa fraîche

Ⓥ **BUDDHA BOWL** 16,30
Poulet et/ou champignons croustillants, kimchi de concombre, pommes de terre au cumin, falafels, houmous, roquette, carottes, grenade, riz basmati, vinaigrette au sésame

FROG FAVOURITES

BEER-BATTERED FISH & CHIPS 16,90
Beignet d'eglefin frais issu de la pêche durable, sauce tartare faite maison, sucrine snackée, frites fraîche

PULLED PORK TACOS 15,90
Effiloché d'épaule de porc fumée, tortilla de blé, cheddar, iceberg, salsa fraîche, coleslaw, crème fraîche, jalapenos. Frites de patate douce, beer mayo

INDIAN BUTTER CHICKEN 15,90
Blanc de poulet et lentilles rouges en sauce, boulettes de pomme de terre au cumin, yaourt assaisonné, pois chiches à la tomate, pain chapati, chutney de mangue, riz basmati, poppadom

BBQ RIBS 16,90
Travers de porc fumés pendant trois heures, style St-Louis. Coleslaw, beignets de maïs, beer mayo, frites de patate douce

Ⓥ **MUMBAI MASALA EGGS** 14,90
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

BURGERS

Servis avec nachos, salade d'été ou frites fraîches

AMALFI SUMMER BURGER 16,90
Filet de poulet croustillant, mozzarella, pesto mayo, iceberg, oignons rouges, salsa fraîche

BACON CHEESEBURGER 16,90
100% bœuf français, cheddar affiné, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, notre sauce burger

BBQ BURGER 16,90
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

DESSERTS

LOADED WAFFLE, TO SHARE (OR NOT!) 8,90
Nutella, Oreo cookies, peanut M&Ms, fraises & crème sucrée

CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE 7,20

TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE 7,10

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

CHURROS AU CHOCOLAT 6,60

CAFÉ GOURMAND 6,70
Boule abricot-pistache, tarte au citron, sablé au chocolat fondant

Follow us

SAMEDI ET DIMANCHE, 12H À 15H30

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

Ⓥ VÉGÉTARIEN
VEGAN

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

NOS Frog DRINKS

SOFTS (25 cl)

KOMBUCHA FERMENTÉ MAISON 5,50

JUS D'ORANGE FRAIS 5,50

HOME-MADE LEMONADE 4,50
Citronnade maison

FROG ICED TEA 4,50
Notre thé glacé 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

COCKTAILS

CLASSIC

MOJITO MAXI (50 cl) 14,90
Rhum Havana Club 8 cl, angostura bitters, sucre roux, citron vert, eau pétillante, menthe

PORN STAR MARTINI 11,90
Vodka Absolut, Prosecco, fruit de la passion, citron vert

PINK SPRITZ 11,70
Beefeater pink strawberry gin, prosecco, limonade, fraise

STOCKHOLM MULE 10,70
Vodka Absolut, ginger beer, citron vert

CAIPIRINHA 10,70
Cachaça, sucre roux, citron vert

CLASSIC SPRITZ 10,70
Aperol, prosecco, orange

MIMOSA 7,00
Prosecco, jus d'orange frais

GIN & TONIC

BOMBAY SAPPHIRE / ELDERFLOWER TONIC 12,50
Un gin anglais de premier ordre, infusé avec dix plantes botaniques

BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,70
Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

SANS ALCOOL 0% tous à 7,90

GINGER & PINEAPPLE MULE
NoLow #7 gingembre, jus d'ananas, eau pétillante

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

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

VIRGIN ITALIAN SPRITZ
Crodino, eau pétillante, orange

WINE

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
ROUGE				
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

HOT DRINKS

EXPRESSO, SERRÉ, NOISETTE ou ALLONGÉ 2,50

DOUBLE EXPRESSO 3,50

CHOCOLAT CHAUD 5,00

BAILEY'S CHOCOLAT CHAUD 6,50

CHAI TEA LATTE 5,00

THÉS 4,40
English Breakfast - Earl Grey- Verveine - Menthe

CAPPUCCINO 4,40

MOCACCINO 4,90

FRAPPUCCINO 4,90
Accompagnez votre frappuccino avec du caramel salé, vanille, noisette ou pop corn

IRISH COFFEE 8,00
Jameson Irish whiskey 4 cl

Notre café est bio, et fier de l'être

Follow us

PRIX NETS. SERVICE COMPRIS

Frog BEER

POUR VOIR LA LISTE DE NOS BIÈRES DU JOUR

CLIQUEZ ICI