



# LUNCH MENU

TOUS LES JOURS  
DE LA SEMAINE,  
SAUF JOURS FÉRIÉS

**FORMULE MIDI AVEC UN PLAT ET UNE BOISSON MAISON, 14€90**

## SALADS & SANDWICHES

### 🌱 FROG SUMMER SALAD +1,50

Fregola, burrata fraîche, salsa maison, câpres, oignons rouges marinés, edamames, concombre, sucrose, 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

### 🌱 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'églefin frais issu de la pêche durable, sauce tartare faite maison, sucrose snackée, frites fraîches

### 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

### 🌱 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

Basse côte française, cheddar affiné, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, notre sauce burger

### BBQ BURGER

Basse côte française, cheddar fumé, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce BBQ maison

### 🌱 FALAFEL SMASHBURGER

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

## DESSERTS

### TRADITIONAL NEW YORK CHEESECAKE +4,00

### COOKIE MOELLEUX, MOUSSE DE LAIT À LA VANILLE +4,00

### CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE +4,00

### 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 !**

# GOOD APPÉTIT

## FOR SHARING

### SUMMER SHARING PLATE V 18,95

Burrata fraîche, falafels aux haricots edamame, houmous fumé maison, beignets de maïs, pain libanais

### FULLY-LOADED NACHOS SG 14,95

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, SI VOUS SOUHAITEZ

### LE FROG CLASSIC 20,95

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

## SALADS & SANDWICHES

### FROG SUMMER SALAD V 16,90

Fregola, burrata fraîche, salsa maison, câpres, oignons rouges marinés, edamames, concombre, sucrose, 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

*Pour chaque plat, sa bière: demandez-nous conseil*

## 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, sucrose 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

## 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

### 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

Basse côte française, 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

Basse côte française, cheddar fumé, poitrine fumée, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce BBQ maison

### FALAFEL SMASHBURGER V 15,90

Bun végétarien, 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 (OR NOT!) 8,90

Nutella, Oreo cookies, peanut M&Ms, fraises & crème sucrée

### CHURROS AU CHOCOLAT 6,60

### CHOCOLATE-ORANGE MOUSSE 7,20

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

### CAFÉ GOURMAND 6,70

BOULE ABRICOT-PISTACHE, TARTE AU CITRON, SABLÉ AU CHOCOLAT FONDANT

## 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

### EXPRESSO MARTINI 11,90

Vodka Absolut 4 cl, Kahlua 2 cl, double espresso

### AMARETTO SOUR 11,90

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

### COLUMBUS CLUB (33 cl) 0% 7,90

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

## SPRITZ

### BLOOD ORANGE SPRITZ 11,70

Beefeater blood orange gin 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, orange

### PINK SPRITZ 11,70

Beefeater pink strawberry gin 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, fraise

### CAMPARI SPRITZ 10,90

Campari, Prosecco 10 cl, orange

### CLASSIC SPRITZ 10,70

Aperol 4 cl, Prosecco 10 cl, orange

### CRODINO APERITIVO ITALIEN SPRITZ 0% 7,90

Crodino 17,5 cl, eau pétillante, orange

Cocktails **HAPPY HOUR** AVEC ALCOOL moins 2,50  
SANS ALCOOL moins 2,00

### PORN STAR MARTINI 11,90

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

### SECRET VIOLA (33 cl) 0% 7,90

Cranberry, citron et citron vert, sirop de violette, Fever-Tree ginger beer

### MAÏ TAÏ 11,90

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

### BLUE COLADA 11,90

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

### RASPBERRY COLLINS (29 cl) 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

### CARIBBEAN MULE 10,70

Rhum épicé Clan Caribbean 4 cl, Fever-Tree ginger beer, citron vert

### STOCKHOLM MULE 10,70

Vodka Absolut 4 cl, Fever-Tree ginger beer, citron vert

## CAIPIRINHAS

### RASPBERRY CAIPIRINHA 11,70

Cachaça 4 cl, framboise, sucre roux, citron vert

### PASSION FRUIT CAIPIRINHA 11,70

Cachaça 4 cl, fruit de la passion, sucre roux, citron vert

### CLASSIC 10,70

Cachaça 4 cl, sucre roux, citron vert

## GIN & TONIC FEVER-TREE (25 cl)

### COTSWOLD DRY GIN / INDIAN TONIC 12,00

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

### GUNPOWDER IRISH GIN / MEDITERRANEAN TONIC 12,50

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

DOUBLEZ LA QUANTITÉ DE VOTRE GIN +5,00

### 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

### HENDRICKS GIN / INDIAN TONIC 12,50

Gin d'Écosse infusé au concombre et à la rose

### BEEFEATER GIN / INDIAN TONIC 10,70

Gin d'Angleterre infusé au genévrier et au citron

Gin  
HAPPY HOUR  
moins 2,50

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

## WHISKIES

### BRENNE SINGLE MALT BIO (40%) FRANCE / POITOU-CHARENTES 12,50

Doux et fruité, vanille et épices

### JURA 10 ANS - SINGLE MALT (40%) ÉCOSSE / HIGHLANDS 11,50

Chocolat noir, agrumes, réglisse et banane

### 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

### ABLEFORTH'S RUMBULLION - UK 11,00

Vanille, clou de girofle et miel

### CLAN CARIBBEAN SPICED CARAÏBE 9,50

Vanille noire, de caramel et d'épices

## WINE

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>ROUGE</b>				
Les Mercadières "Cuvée Prestige" - Bordeaux A.O.C.	5,75	8,25	16,25	24,75
Les Margérans - Côte du Rhône A.O.P.	6,75	9,25	18,25	27,00
<b>BLANC</b>				
Pinot Grigio "Sapori Mediterraneo" - Vénétio, Italie	5,75	8,25	16,25	24,00
<b>ROSÉ</b>				
Pinot Grigio "Blush" Sartori - Vénétio, Italie	6,25	8,75	17,25	25,00

### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte - Réserve Exclusive Brut  
75 cl 65,00

### PROSECCO

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

## SOFTS

### HOME-MADE LEMONADE CITRONNADE MAISON (25 cl) 4,50

### FROG ICED TEA NOTRE THÉ GLACÉ MAISON (25 cl) 4,50

### COCA-COLA CLASSIC OU SANS SUCRES (33 cl) 5,50

### HILDON EAU MINÉRALE PÉTILLANTE OU NATURELLE (50 cl) 4,50

### LES JUS ORANGE / POMME / ANANAS (28 cl) 5,00

## HOTS

### CHOCOLAT CHAUD 5,00

### BAILEY'S CHOCOLAT CHAUD 7,50

### CHAI TEA LATTE 5,00

## 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

Follow us



# Kids' menu



## PLATS

### CHAPATI WRAP

Chana tikki (croquette de pois chiches), batata vada (boulettes de pommes de terre indiennes), poivron rouge, tomate, carottes, chou rouge mariné, iceberg, concombre, riz soufflé, raïta

### CHICKEN TIKKA

Tikka poulet et lentilles rouges, riz basmati, papadam

### CHEESEBURGER

Boeuf, cheddar affiné, iceberg, pickle, sauce maison.  
Servi avec frites et tomates cerises

### FALAFEL SMASH BURGER

Steak de pois chiches, iceberg, pickle, sauce maison.  
Servi avec frites et tomates cerises

### FISH & CHIPS

Beignet d'églefi, servi avec frites et tomates cerises

### CRUNCHY CHICKEN TENDERS

Poulet croustillant, servi avec frites et tomates cerises

## DESSERTS

### Chocolate Churros / Mousse au chocolat

ou **Waffle** (gauffre) au sucre, crème fouettée ou nutella

## BOISSONS

### Home-Made Lemonade / Frog Iced Tea

**Les jus** : orange ou pomme

**Sirop à l'eau** : fraise, grenadine ou menthe

**Milkshake** au fraise ou au grenadine

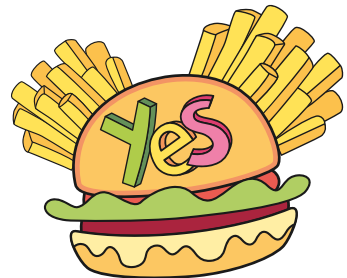


PLAT+  
DESSERT+  
BOISSON

8 € 50



pour les moins de 10 ans



Good  
Appétit !



VEGAN



**POUR VOIR LA LISTE DE  
NOS BIÈRES DU JOUR  
[CLIQUEZ ICI](#)**