



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

CLIQUEZ ICI

Formule Midi

PLAT + BOISSON *au choix*

12.00

Avec
STEAK DE BŒUF,
LENTIL SMASHBURGER
OU POULET CROUSTILLANT

Nos Burgers

SMASH BURGER

Steak de lentilles, cheddar, carottes et concombre, raïta, chutney maison de potimarron

CRUNCHY CHICKEN BURGER

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

CHEESEBURGER

Cheddar affiné, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce maison

AUTUMN FESTIVAL

Poulet mariné, semoule, potimarron, kale, cranberries, pois chiches, persil, sauce à la roquette

NEW YORK CLUB SANDWICH

Poulet, bacon, pickle, mayonnaise, cheddar, roquette.
Servi avec frites classiques, salade maison ou nachos

ARTEMIS BOWL

Servi avec poulet croustillant ou crunchy champignons

Riz aux épices, carottes, chou rouge mariné, kimchi de concombre, potimarron au cumin, roquette, sauce au sésame

CORN & MUSHROOM TACOS

Crunchy champignons, iceberg, cheddar affiné, chou rouge mariné, sriracha mayonnaise, salsa de tomates, maïs

CHICKEN CAESAR SALAD

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

NOS BOISSONS

BIÈRE ARTISANALE FROGBEER (28cl),

HOME-MADE LEMONADE OU FROG ICED TEA *à volonté !*



Lun. au Ven. 12h à 15h



Snacks

- VEGGIE DIP 'N' CRUNCH** 6,00

Dip d'artichaut, tortillas, poppadoms et nachos
- CHEESE NACHOS** 5,75

Sauce cheddar, salsa, guacamole et jalapeños
- SWEETCORN BALLS** 6,00

Croquettes de maïs, sriracha mayonnaise et sauce BBQ
- CHICKEN QUESADILLAS** 6,00

Poulet, tomate, cheddar
- MOZZA STICKS** 6,50

Bâtonnets de mozzarella frits, sauce BBQ

- CHICAGO WINGS** 7,95

Ailes de poulet croustillantes, sauce BBQ
- VEGGIE GYOZAS** 7,90

Raviolis japonais aux petits pois, edamame et carottes
- CHICKEN CURRY GYOZAS** 7,90

Raviolis japonais au poulet, curry
- CRUNCHY CHICKEN TENDERS** 11,80

Poulet croustillant, sauce BBQ
- CHEESE LOADED FRIES** 6,55

Frites avec sauce cheddar, jalapeños, oignons blanc.
- PULLED PORK, BACON FUMÉ ou POULET + 1,00**

ASSIETTES à partager

19,90

EARTH

- * VEGGIE GYOZAS
- * CHEESE NACHOS
- * SWEETCORN BALLS
- * MOZZA STICKS

WIND

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

FIRE

- * CRUNCHY PANKO PRAWNS
- * CHICKEN CURRY GYOZAS
- * SWEETCORN BALLS
- * CHEESE NACHOS

Snacks XL

- CHEESE NACHOS 11,50
- CHICKEN QUESADILLAS 12,00
- MOZZA STICKS 12,00
- SWEETCORN BALLS 12,00
- CHICAGO WINGS 14,95

Nos Burgers

Avec
STEAK DE BŒUF,
LENTIL SMASHBURGER
ou POULET CROUSTILLANT

Du Moment

FOREST BURGER 15,80

Fromage cantal, champignons, kale, oignons rouges et mayonnaise aux oignons

SMASH BURGER 15,50

Steak de lentilles, cheddar, carottes et concombre, raïta, chutney maison de potimarron

Frog Favourites

BACON CHEESEBURGER 15,90

Cheddar affiné, bacon, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce maison

CHEESEBURGER 15,50

Cheddar affiné, iceberg, oignons rouges, pickle, sauce maison

BLUE BURGER 15,90

Bleu d'Auvergne, iceberg, confiture d'oignon

BBQ BURGER 15,90

Cheddar fumé, bacon fumé, iceberg, oignons rouges, pickles, sauce BBQ

CRUNCHY CHICKEN BURGER 15,90

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

Les Gourmands

REVOLUTION BURGER 16,50

Cheddar fumé, pulled pork, coleslaw, oignons frits, aioli, pickle

FROGTASTIC BURGER 19,70

Double steak, cheddar affiné, bacon, pulled pork, oeuf, oignons frits, iceberg, sauce BBQ

Nos burgers sont servis avec frites classiques ou salade maison ou nachos

SUPPLÉMENTS

BACON + 1,00 / 2EME STEAK + 3,50
FRITES DE PATATE DOUCE ou CHEESE LOADED FRIES
(à la place de frites classiques) + 1,00

NOTRE VIANDE DE BŒUF EST D'ORIGINE FRANÇAISE

INFO ALLERGÈNES

Vous avez un doute ? Consultez notre document en ligne

Fries

- CLASSIQUES 6,50
- PATATE DOUCE 7,00

Feel Good

TALA DAHL 15,50

Curry de lentilles, riz basmati, poppadoms, chutney maison de potimarron, salade de carottes, curry kale, raita au concombre

RICO RICO 16,00

Chili con carne à la Frogbeer, riz aux épices, nachos, sauce cheddar, salsa, guacamole et jalapeños

AUTUMN FESTIVAL 15,20

Poulet mariné, semoule, potimarron, kale, cranberries, pois chiches, persil, sauce à la roquette

CHICKEN CAESAR SALAD 15,20

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

Classics

FISH & CHIPS 15,50

Beignet d'eglefin, sauce tartare, roquette. Servi avec frites

BBQ RIBS 15,90

Travers de porc style St-Louis, fumés pendant 3 heures. Servi avec frites de patate douce, croquettes de maïs et coleslaw

NEW YORK CLUB SANDWICH 15,50

Poulet, bacon, pickle, mayonnaise, cheddar, roquette. Servi avec frites classiques, salade maison ou nachos

SALMON & AVOCADO CLUB SANDWICH 15,70

Saumon fumé, avocat, laitue, concombre, mayonnaise citron vert. Servi avec frites classiques, salade maison ou nachos

SMOKEY PULLED PORK TACOS 15,50

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

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT 5,50

APPLE & CARAMEL PIE 6,50

OREO STACK 7,00

CHOCOLATE CHURROS 6,00

CHEESECAKE NEW YORKAIS 6,50

WAFFLES/GAUFRES 7,20 *Servis avec crème fouettée*

COOKIES & CREAM Sauce chocolat blanc et noir, Oreos

PEANUT CRUNCH Sauce cacahuètes et chocolat noir, M&Ms

LEMON Sauce au citron, chocolat blanc, citron confit

CAFÉ
GOURMAND
6,00



Cocktails

BLUE COLADA 11,50

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

RASPBERRY COLLINS (29 cl) 7,90

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

PORN STAR MARTINI 12,70

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

EXPRESSO MARTINI 11,30

Absolut 4cl, Kahlua 2cl, espresso

COLUMBUS CLUB (33 cl) 7,50

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

MAÏ TAI 12,70

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

Spritz Specials

CLASSIC 10,90

Aperol 4 cl, Prosecco 10 cl, orange

PINK SPRITZ 11,50

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

BLOOD ORANGE SPRITZ 11,50

Gin anglais 'Orange' 4 cl, Prosecco 6 cl, limonade, orange

FRENCH SPRITZ 10,90

Lillet (blanc ou rosé) 8 cl, Fever-Tree elderflower tonic

Caipirinha Bar

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 11,90 4 cl de Cachaça

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

50 cl LONG ISLAND ICED TEA 15,00

Vodka Absolut, tequila, gin anglais, rhum Havana Club, triple sec 8 cl, Coca-Cola, citron

MOJITO MAXI 15,90

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

MINT MOJO 8,90

Menthe, citron vert, sucre roux, eau pétillante

Mules du monde

IRISH 10,50

Jamesons whiskey 4 cl, Fever-Tree ginger beer, lime

LONDON 9,50

English gin 4 cl, Fever-Tree ginger beer, lime

STOCKHOLM 10,00

Absolut Vodka 4 cl, Fever-Tree ginger beer, lime

CARIBBEAN 10,50

Clan Caribbean spiced rum 4 cl, Fever-Tree ginger beer, lime

MEXICAN 11,00

Tequila 4 cl, 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

Gins Up! +5,00
Doublez la quantité de gin!

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 ELDERFLOWER 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

4 cl de Gin / 25 cl de Tonic

Gin
HAPPY HOUR
moins 3,00
sur prix habituel

Wine

CIDRE BELHAVEN 50 cl 9,00

BLANC Pinot Grigio "Sapori Meditarranei" - Vénét, Italie

15 cl 5,50 / 25 cl 8,00 / 50 cl 16,00 / 75 cl 24,50

ROSÉ Pinot Grigio "Blush" Sartori - Vénét, Italie

15 cl 6,00 / 25 cl 8,50 / 50 cl 17,00 / 75 cl 27,50

ROUGE

Les Mercadières "Cuvée Prestige" - Bordeaux A.O.C.

15 cl 5,50 / 25 cl 8,00 / 50 cl 16,00 / 75 cl 24,50

Domaine Saint-Léger - Côte du Rhône A.O.C.

15 cl 6,50 / 25 cl 9,00 / 50 cl 18,00 / 75 cl 28,50

CHAMPAGNE A.O.C.

G.H. Mumm Brut Cordon Rouge
75 cl 65,00

PROSECCO

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

BEWIZ! Hard Seltzer

◆ Framboise, hibiscus, citron vert

◆ Citron, Gingembre, Pamplemousse

◆ Citron vert, menthe, fleur de sureau

4.5% Alc. / 33cl

5,90

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

4 cl de Whisky

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

PACTO NAVIO (Cuba) 12,00

Cannelle et agrumes

4 cl de Rhum



Nos Bières

PINTES (56 cl) à partir de 8,00

PICHETS (2,3 l) à partir de 28,00

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES BIÈRES !

Beer HAPPY HOUR

PINTE DE BIÈRE 6,00

PICHET DE BIÈRE 23,00

PICHET + 4 SHOTS 27,00

PICHET + NACHOS 27,50

Softs

HOME-MADE LEMONADE (33 cl) 5,00

Citronnade maison

FROG ICED TEA (33 cl) 5,00

Notre thé glacé maison

HILDON (50 cl) 4,50

Eau minérale pétillante ou naturelle

COCA-COLA CLASSIC (OU SANS SUCRES) (33 cl) 5,00

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





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