



**BREWING  
WITH PASSION  
IN PARIS**

*Depuis 1993*

*Chacune de nos bières est unique,  
non-pasteurisée et fabriquée  
à partir d'ingrédients de qualité  
par de vrais passionnés.*

**HALF PINT 28cl : 4,50€ PINT 56cl : 7€ PICHET 2,3l : 24€**



**HAPPY  
HOURS**

LUNDI À VENDREDI,  
17H À 20H

**PINTE DE BIÈRE 56cl 5€**

**PICHET DE BIÈRE 2,3l 20€**

**PICHET + 4 SHOTS 24€**

**COCKTAILS - moins 3€**

**VIRGIN COCKTAILS - moins 1€**

## Vins

RED / ROUGE:	15cl	25cl	50cl	75cl
Hardy's Varietal - Cabernet Sauvignon	4,50€	7€	13€	19€
Bordeaux AOC: Agneau rouge - Baron Philippe de Rothschild	5€	8€	15€	22€
WHITE / BLANC:				
Hardy's Varietal - Chardonnay	4,50€	7€	13€	19€
ROSÉ: Côtes de Provence AOC - M de Minuty	5€	8€	15€	22€
CHAMPAGNE AOC				
G.H. Mumm Brut Cordon Rouge	13€	-	-	65€

## Cocktails

**VIRGIN\* COCKTAILS AU DOS (\*sans alcools)**

STRAWBERRY MARTINI SLUSHY 25cl / XL 50cl - Absolut vodka, jus de fraise, jus de citron, sucre	9€ / XL 14€
MARGARITA SLUSHY 25cl / XL 50cl - tequila, triple sec, jus de citron et citron vert	9€ / XL 14€
PIÑA COLADA 29cl - Havana Club rhum, Malibu, jus d'ananas crème de noix de coco	10€
RASPBERRY CAÏPIRINHA 35cl - cachaça, sucre roux, citron vert, framboise	10€
MAI TAI 40cl - Havana Club rhum, curaçao bleu, jus d'ananas, jus de citron et citron vert, grenadine	10€
GINNY GOOD 37cl - Pimm's N°1, Beefeater gin, limonade, concombre, orange	10€
TIPSY TEA 25cl - Beefeater gin, thé noir, miel, jus de citron	10€
APÉROL SPRITZ 37cl - Apérol, prosecco, orange	10€
WHISKY SOUR 25cl - Jack Daniels, jus de citron et citron vert, orange	10€
MOJITO MAXI 56cl (8cl d'alcool) - Havana Club rhum, Angostura bitters, sucre roux, citron vert, Hildon pétillante	15€

4cl d'alcool dans nos cocktails standards, 8cl d'alcool dans nos cocktails XL

## Desserts

CHEESECAKE NEW YORKAIS	6,50€
SALTED CARAMEL CHEESECAKE	7€
CHOCOLATE & PEANUT BUTTER STACK	7€
OREO STACK	7€
TOURTE À LA POMME ET AU CARAMEL	6,50€
CAFÉ GOURMAND	6€
<b>GLACES ARTISANALES de l' Ice Cream Union</b>	4,50€

- *The Chocolate Collective* (Glace au chocolat)
- *Salted Caramel Society* (Glace au Caramel)
- *The Mango Manifesto* (Sorbet à la mangue)

**Sweet Sharing Plate** - assiette douceur à partager 12,50€  
Cheesecake New Yorkais, Glace artisanale, Gâteau au chocolat



BULMERS CIDER (56cl)	9€
BOTTLE OF SPIRITS 70cl - Une bouteille de whisky, Absolut vodka, Beefeater gin ou Havana Club rhum, servie avec des softs	91€

## Virgin cocktails *Prix Happy Hours moins 1€*

BERRY BLAST 29cl - framboise, fraise, crème	6€
PUSSYFOOT 29cl - orange, pamplemousse, grenadine	6€
VIRGIN MOJITO 56cl - menthe, citron vert, sucre, Hildon pétillante	8€
STRAWBERRY PUPPY SLUSHY 25cl - jus de fraise, jus de citron vert, sucre	6€
VIRGIN PIÑA COLADA 29cl - ananas, crème de noix de coco	7€
PASSION PUNCH 29cl - orange, ananas, pêche, noix de coco, canneberge, pomme	6€

## Les softs

HILDON - eau minérale pétillante ou naturelle - 50cl	4€
COCA, COCA LIGHT & ZERO - 33cl	5€
LES JUS - orange, pomme, ananas - 33cl	4€

## Boissons chaudes

EXPRESSO	2€
CAFÉ LATTE	4€
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4€
THÉ 'PEPPERMINT'	4€
CHOCOLAT CHAUD (avec ou sans crème Chantilly)	5€
IRISH COFFEE	7,50€

## Brunch at XVI

**UN PLAT BRUNCH AVEC  
DEUX BOISSONS :**

Une boisson soft OU un verre de vin (15cl)  
OU une pinte (56cl) d'une de nos bières  
artisanales ET une boisson chaude !

**18€**

SAMEDI ET DIMANCHE, DE 11H À 15H30

## Menu Enfant

**7€** PLAT + DESSERT  
+ BOISSON 10 ans max.  
**3€** mercredi et samedi  
3 enfants, par adulte max. Jusqu'à 18h

Les informations sur  
les allergènes présents  
dans nos plats sont à  
votre disposition dans  
un registre situé  
à l'entrée de  
l'établissement

[WWW.FROGPUBS.COM](http://WWW.FROGPUBS.COM) PRIX NETS - SERVICE COMPRIS - SERVICE CONTINU  
[facebook.com/FrogPubs](https://facebook.com/FrogPubs) DÉSOLÉ, NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES



# MENU

*American BBQ & soul food*

*Genuinely good burgers*

*Freshly made tacos*

*'Good'  
Appétit !*

# Nos burgers



Nos burgers de bœuf d'origine 100% français sont élaborés à partir de la basse côte et sélectionnés exclusivement pour FrogPubs par Olivier Metzger. 20% mg, Cuisson à point.

<b>CHEESEBURGER</b> Bœuf, cheddar affiné, iceberg, oignon rouge, pickle, sauce FrogBurger	<b>14,50€</b>
<b>BBQ BURGER</b> Bœuf, cheddar fumé, bacon fumé, iceberg, oignon rouge, pickle, sauce BBQ	<b>15,50€</b>
<b>BLUE BURGER</b> Bœuf, bleu d'Auvergne, iceberg, confiture d'oignon	<b>15,50€</b>
<b>REVOLUTION BURGER</b> Bœuf, cheddar fumé, effiloché d'épaule de porc fumée, pickles, coleslaw, oignons frits, aioli, pickle	<b>16€</b>
<b>CRUNCHY CHICKEN BURGER</b> Filet de poulet croustillant, roquette, cheddar affiné, salsa, BBQ mayonnaise	<b>15,50€</b>
<b>VEGGIE HALLOUMI BURGER</b> Fromage halloumi, poivrons rouges et champignons grillés, roquette, mayonnaise au pesto	<b>14,50€</b>
<b>SUPPLÉMENTS : BACON +1€ FRITES DE PATATE DOUCE+1€</b>	<b>XXL VOTRE BURGER +3,50€</b>

**Burger du jour** 15€

**BURGER DU JOUR +  
DES VRAIES FRITES FRAÎCHES BELGES  
et COLESLAW  
+ BIÈRE (28cl) ou SOFT ou VIN (15cl)**

**Taco du jour**

**TACO DU JOUR**  
Taco de blé moelleux avec une garniture différente  
chaque jour et servi avec trois accompagnements  
+ BIÈRE (28cl) ou SOFT ou VIN (15cl)

FORMULES DISPONIBLES LUNDI AU VENDREDI, 12h à 15h

## Les classics

<b>FISH &amp; CHIPS</b> Beignet de cabillaud, purée de petits pois à l'ail fumé, sauce tartare	<b>14,50€</b>
<b>SALADE CAESAR AU POULET - ou version végétarienne</b> Filet de poulet, salade romaine, parmesan, jambon serrano, tomates séchées et texas toast	<b>14€</b>
<b>MAXI HOT DOG - frites et coleslaw maison</b> Saucisse de veau 140g, effiloché de bœuf fumé, cheddar affiné, oignons frits, sauce russe	<b>14,50€</b>

## Bar snacks

<b>New! HOUSE WINGS</b> - Nos nouvelles ailes de poulet	<b>7€ / XL 14€</b>
<b>QUESADILLAS AU PULLED PORK</b> Tomate, cheddar, guacamole, salsa	<b>6€ / XL 12€</b>
<b>QUESADILLAS AU POULET</b> Tomate, cheddar, guacamole, salsa	<b>6€ / XL 12€</b>
<b>BÂTONNETS DE MOZZARELLA</b>	<b>6€ / XL 12€</b>
<b>CHEESE NACHOS</b> Cheddar affiné, salsa, guacamole et jalapeños	<b>5€ / XL 10€</b>
<b>PANIER DE FRITES FRAÎCHES BELGES</b>	<b>4,50€</b>
<b>PANIER DE FRITES DE PATATE DOUCE</b>	<b>5€</b>
<b>LOADED FRIES</b> Frites, cheddar affiné, jalapeños, pulled pork et oignons blancs	<b>7,50€</b>
<b>ONION RINGS</b> Beignets d'oignons - "double-dipped" dans un mélange de panko, chili et d'ail, fait maison	<b>5€</b>

## Grandes assiettes à partager

**18,50€**

- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> * Quesadillas au poulet, tomate, cheddar, guacamole, salsa,<br>* Loaded fries<br>* Beignets d'okra, poivrons et pickles<br>* Texas toast | <b>B</b> * Quesadillas au pulled pork, cheddar, guacamole, salsa<br>* Onion rings<br>* Smoked chicken wings<br>* Bâtonnets de mozzarella |
|---|--|

Notre menu american bbq & soul food utilise les recettes traditionnelles du grand sud des États-Unis.



Notre cuisson dite "low and slow", est une cuisson basse température ("low") et lente ("slow") de la viande.



Cuit sur des copeaux de bois de hêtre dans un fumoir Cookshack importé de l'Oklahoma. Yes Sir!



Notre authentique BBQ à l'américaine "home made" est élaboré avec une viande de qualité sélectionnée par l'artisan boucher Olivier Metzger.

<b>BBQ PORK RIBS</b> Travers de porc style St Louis, fumés pendant trois heures	<b>15,50€</b>
<b>SMOKIN' BEEF TACOS</b> Tortillas de blé au bœuf, fumé pendant huit heures, coleslaw, fromage, jalapeños et crème fraîche	<b>15,50€</b>
<b>CRISPY SOUTHERN-FRIED BBQ CHICKEN</b> Poulet croustillant Memphis-style, rôti au fumoir, puis frit	<b>14,50€</b>
<b>PULLED PORK BURGER</b> Effiloché d'épaule de porc fumée, coleslaw, sauce BBQ	<b>15,50€</b>
<b>PASTRAMI SANDWICH</b> Fines tranches de pastrami - bœuf saumuré pendant huit jours et fumé pendant trois heures - chou rouge mariné, sauce russe	<b>15,50€</b>

## Grande assiette BBQ à partager 34€



- \* BBQ PORK RIBS
- \* SMOKED CHICKEN WINGS
- \* PULLED BEEF SLIDERS
- \* HARICOTS BLANCS ET ROUGES, BBQ MAISON
- \* FRITES DE PATATE DOUCE
- \* COLESLAW MAISON
- \* BEIGNETS D'OKRA (GOMBO), POIVRONS ET PICKLES
- \* TEXAS TOAST
- \* MAC 'N' CHEESE

2€50 par 'side' supplémentaire

## Deux 'sides' au choix avec chaque plat ...



- |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
| <b>1</b> <b>FRITES</b><br>De vraies frites fraîches belges, assaisonnées de sel au romarin | <b>2</b> <b>FRITES DE PATATE DOUCE</b> | <b>3</b> <b>HARICOTS BLANCS &amp; ROUGES, BBQ MAISON</b> | <b>4</b> <b>COLESLAW MAISON</b><br>Chou rouge, fenouil, carotte, coriandre, citron | <b>5</b> <b>MAC 'N' CHEESE</b><br>Macaronis au fromage fondu gratiné | <b>6</b> <b>BEIGNETS D'OKRA (GOMBO), POIVRONS ET PICKLES</b> | <b>7</b> <b>TEXAS TOAST</b><br>Toast grillé au beurre à l'ail fumé |
|--|--|--|--|--|--|--|

Nos viandes de porc et de veau sont d'origine 100% française. Notre poulet est d'origine UE. Notre viande de bœuf fumée est d'origine irlandaise