



8 RUE JEAN GOUJON,
75008 PARIS

ENTRÉES

Starters

**Betterave et burratina crémeuse, vinaigrette basilic,
radis en pickles, pignons de pin 14 € / 27 €**

Beetroot with creamy burrata, basil vinaigrette, pickles, pine nuts

Escargots de Bourgogne N6, pain toasté à l'ail (6 pièces) 19 €

Burgundy N6 snails, garlic toast (6 pieces)

**Gravlax de saumon, marinade « Frivole »,
julienne de céleri et vinaigrette passion 22 €**

Salmon gravlax, « Frivole » marinade, celery julienne, passion fruit vinaigrette

Poulpe en aïoli de pommes de terre 21 €

Octopus with potato aioli

**Ceviche de bar et leche de tigre mangue,
brunoise de concombres et grenades 18 €**

Sea bass ceviche, mango leche de tigre, cucumber and pomegranate brunoise

Carte des tapas disponible sur demande

Tapas menu available on request

PLAT À PARTAGER

Main Courses to Share

**Côte de bœuf Angus 1.2kg,
trilogie de sauces (béarnaise, poivre, jus réduit)
et ses accompagnements 140 €**

*Angus prime rib 1.2kg,
trio of sauces (béarnaise, pepper, reduced jus), served with its sides*

Frivole

8 RUE JEAN GOUJON,
75008 PARIS

PLATS

Main Courses

**Filet de bœuf chateaubriand, pommes de terre croustillantes,
sauce au poivre 48 €**

Chateaubriand beef fillet, crispy potatoes, pepper sauce

Pavé de saumon laqué au miso, haricots verts frais 34 €

Miso-glazed salmon fillet, fresh green beans

Poulpe snacké, purée de pois chiches, sauce chimichurri 36 €

Seared octopus, chickpea purée, chimichurri sauce

Filet de canette et sa déclinaison de maïs, pickles de groseille 32 €

Duck breast, corn variations, redcurrant pickles

Risotto de champignons 28 €

Mushroom risotto

Filet de bar, beurre blanc au citron et fondue de poireaux 38 €

Sea bass fillet, lemon butter sauce, leek melted



Prix TTC, service inclus. La liste des allergènes et l'origine des viandes sont disponibles sur demande.
Net price including VAT. Service included. The list of allergens & the origin of meats are available on request.