

The image features a solid blue background with white, stylized leaf patterns. In the top-left and bottom-left corners, there are large, overlapping leaf silhouettes that resemble tropical foliage. On the right side, a partial white silhouette of a person's face is visible, looking towards the left. Centered in the image is the text 'le FRIDGE' in white. 'le' is written in a small, elegant cursive font, while 'FRIDGE' is in a larger, bold, serif font with decorative flourishes on the letters.

le
FRIDGE

FANCY COCKTAILS

ANNE BOISSARD

Gin, champagne, liqueur de yuzu,
Sirop de cannelle et citron.

PÉTILLANT ET ACIDULÉ

15

ELENA NAGAPETYAN

Gin, concombre, céleri, ginger beer,
Vermouth dry et fleur d'oranger.

VÉGÉTAL ET RAFRAÎCHISSANT

15

NICK MUKOKO

Pisco romarin, hypocras, perrier,
Bitter piment, citron et blanc d'œuf.

HERBACÉ ET LÉGÈREMENT ÉPICÉ

14

NASH

Rhum blanc, sirop de pistache,
Citron vert et solution saline.

GOURMAND ET ACIDULÉ

12

NINO ARIAL

Vodka sarrasin, sirop brioche grillée,
Liqueur de café, fleur de sel et café.

FRAIS ET RÉCONFORTANT

13

FÉLIX DHJAN

Rhums, campari, menthe, ananas,
Chartreuse verte et choco bitter.

PUISSANT ET AMER

13

KEV ADAMS

Vodka, cordial gingembre-zaatar,
Crème de poire, cidre, perrier,
Oléo agrumes-pomme et lime.

HERBACÉ ET DOUX

14

FRANJO

Boukha verveine, melon, lime,
Aperol, agave, chartreuse jaune,
Mezcal et fève de tonka.

GOURMAND ET FRUITÉ

13

TANIA DUTEL

Lillet rosé, cordial mûre-pomélo,
Prosecco, timut, crème de pêche,
Sirop de sarriette et citron.

FRUITÉ ET PÉTILLANT

12

ALEX FREDO

Whisky, menthe, laphroaig,
Vermouth blanc et rouge.

PUISSANT ET MENTHOLÉ

14

PV

Calvados, rinquinquin, bénédictine,
Bitter caramel beurre salé, poiré,
Sirop de verveine et verjus.

RAFRAÎCHISSANT ET COQUIN

13

GUILTY MOCKTAILS

SANS ALCOOL

ILYES DJADEL

Cordial mûre-pomélo, bissap,
Perrier, thé framboise-litchi,
Fleur d'oranger et citron.

FLORAL ET ACIDULÉ

8

SANS ALCOOL

NAWELL MADANI

Cordial gingembre-zaatar,
Sirop verveine, lime, ananas
et tonic pomélo-romarin.

HERBACÉ ET ÉPICÉ

8

SPARKLING!

CHAMPAGNE

12cl 75cl 150cl

tradition brut

Rémy Massin & Fils, Côte des Bar.

GOURMAND • NOTES DE CERISE ET D'AGRUMES.

11 59 -

les quatre terroirs extra brut

Grand Cru | Pertois Moriset, Côte des Blancs.

MINÉRAL • NOTES DE NOISETTE FRAÎCHE ET DE FRANGIPANE.

- 79 150

prosecco doc brut

Tenute Arnaces, Italie | Certifié bio.

FRAIS • NOTES DE POIRE ET DE POMME VERTE.

7 26 -

WINE WINE WEST

BLANCS

12cl 75cl

chardonnay

Pot de Vin, Château Guilhem, VDF Languedoc.

VIF • NOTES DE FLEURS BLANCHES ET DE FRUITS BLANCS.

7 29

le tendre

Domaine Eblin-Fuchs, VDF Alsace.

Pinot Gris.

FRAIS & DOUX • NOTES DE POIRE, DE FIGUE ET DE PÊCHE BLANCHE.

7.5 30

colline blanche

Domaine de Brousse, Gaillac.

Mauzan et sauvignon blanc.

CROQUANT • NOTES DE FRUITS BLANCS ET D'AGRUMES.

8 32

vulpes

Domaine Eblin-Fuchs, VDF Alsace.

Vin orange | Macération de Gewurztraminer.

SEC & AROMATIQUE • NOTES D'ABRICOT, D'ÉPICES DOUCES ET DE ROSE.

9 36

le haut planty 2023

Domaine du Haut Planty, AOC Muscadet Sèvre et Maine.

Melon de Bourgogne.

SALIN & MINÉRAL • NOTES D'AMANDE ET DE ZESTES DE CITRON.

- 35

grotta di sole 2024

Clos Marfisi, AOP Vin de Patrimoine, Corse.

Vermentinu.

SOLAIRE & MINÉRAL • NOTES DE FRAISE BLANCHE ET D'AGRUMES.

- 42

chardonnay 2022

Domaine Félix Helix, Côte Chalonnaise, Bourgogne.

GÉNÉREUX • NOTES DE CITRON, DE POIRE ET DE BEURRE.

- 45

chorey-les-beaune 2022

Domaine Decèlle & Fils, Grand Vin de Bourgogne.

Chardonnay

ÉLÉGANT & BOISÉ • NOTES DE LEMONCURD ET DE NOISETTE.

- 59

ROUGES

12cl 75cl

pinot noir

Christophe Pacalet, IGP Comtés Rhodaniens.

GOURMAND & FRUITÉ • NOTES DE BONBON CASSIS ET DE MYRTILLE.

7 29

zéro zéro

Château Fourton La Garenne, VDF Bordeaux.

Merlot.

VELOUTÉ • NOTES DE SOUS-BOIS, DE PRUNEAU ET DE VIOLETTE.

8 30

m'arricriu 2023

Domaine de l'Agramante, Rhône Sud.

Grenache, cinsault, syrah et counoise.

TANINS FONDUS • NOTES DE FRAISE, DE POIVRE ET D'ÉPICES.

9 36

confluence 2023

Domaine de L'Île Rouge, VDF Bordelais.

Merlot et castet.

RICHE & GOURMAND • ÉPICES DOUCES, CACAO ET LIQUEUR D'AGRUMES.

- 34

les nuits rouges 2024

Clos Marfisi, AOP Vin de Patrimoine, Corse.

Nielluccio.

ENROBANT • NOTES GRILLÉES ET DE CONFITURE DE FRUITS NOIRS.

- 35

les zazous 2023

La Croix Gratiot, Languedoc.

Pinot noir.

STRUCTURÉ • NOTES DE LIQUEUR DE MÛRE ET DE GRIOTTE CONFITE.

- 38

gigondas 2022

Mas des Restanques, AOP Gigondas, Vallée du Rhône Sud.

Grenache et syrah.

SOYEUX & RICHE • NOTES DE CASSIS MÛR ET DE CHOCOLAT NOIR.

- 43

pinot noir 2023

Domaine Félix Helix, Côte Chalonnaise, Bourgogne.

FINEMENT BOISÉ • NOTES DE MYRTILLE, DE CERISE ET D'ÉPICES.

- 45

hautes-côtes de beaune

Domaine Decèlle & Fils, Grand Vin de Bourgogne.

Pinot noir.

DÉLICAT • NOTES DE SOUS-BOIS ET DE CONFITURE DE FRUITS NOIRS.

- 68

ROSÉ

12cl 75cl

à lisa


Domaine Aspras, IGP vin de pays du Var.

Grenache et syrah.

FRUITÉ & ACIDULÉ • NOTES DE FRUITS DES BOIS ET DE POMÉLO.

7.5 30

Tous nos vins sont bio et vinifiés naturellement.

 Vin sélectionné par Let it Bib, servi au verre ou en bouteille réutilisable.
Parce que c'est pas l'emballage qui fait le vin!

BRASSERIE BAPBAP

PRESSION

25cl 50cl

faubourg pilsner lager 4.5%	5	9
canopée bio IPA 5.6%	5	9

IN A BOTTLE!

33cl

blanc bec blanche 4.5%	7
toast porter 4.5%	7
bang bang pale ale sans alcool 0.3%	6.5

CIDRES SASSY

33cl

l'inimitable cidre brut 5.2%	6
la sulfureuse cidre rosé 3%	6
le vertueux poiré 2.5%	6

FRESH DRINKS

coca cola, zero 33cl	6
fuzetea 25cl	6
thé glacé maison 30cl	6
jus de bissap maison 30cl	6
london essence 25cl	6
Ginger Ale, Pêche Blanche & Jasmin, Tonic Water ou Ginger Beer.	
jus alain milliat 33cl	7
Pomme Reinette, Pêche de Vigne, Abricot ou Tomate.	
eau plate microfiltrée 50cl	3
eau pétillante microfiltrée 50cl	3

HOT DRINKS

espresso, décaféiné Torréfié par Ten Belles.	2.9
thés et infusions Le Parti du Thé.	4.5

*Prix nets en euros - Service compris
Liste des allergènes disponible sur demande.*

