

POUR LES GOURMANDS
CHEESES SELECTION & DESSERTS

Sélection de fromages fermiers Bio, St-Jacques à la sauge, Brie, Comté 10 mois, Anneau du Vic Bilh <i>Selection of organic farmhouse cheeses, St-jacques with sage, Brie, Comté 10 months, Anneau of Vic Bilh</i>	26
Café gourmand avec une sélection de mini desserts <i>Coffee with mini dessert</i>	16
Sélection du chef pâtissier Cyril Alban <i>Selection of our pastry chef Cyril Alban</i>	15
Bento Bio de fruits du moment, noix de pécan et baies de goji <i>Bento of organic fruits, pecan nuts and goji berries</i>	15



Produits sans gluten
Gluten free



Produits sans lactose
Dairy free



Vegan
Vegan

Toutes nos viandes & poissons sont d'origine Française
All our meats and fish are of French origin

Nos thés Betjeman & Barton et Café Illy sont issus d'une production durable et eco-responsable
Our Betjeman & Barton teas and Illy coffees promote sustainability and social responsibility through eco-friendly practices

Prix net en euro, service compris
Net prices in euro, service include

Des asperges blanche et magret de canard du Sud Ouest , en passant par le filet de bonite du pays basque, Notre chef exécutif vous cherche les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frédéric Lalos un des "Meilleur ouvrier de France".

From white asparagus and duck breast from the South West, to bonito fillet from the Basque country, our executive chef is on the lookout for the finest French produce. The bread comes from Frédéric Lalos, "Meilleur ouvrier de France".



“

Chaque assiette du Frame raconte une histoire : celle du **produit**, de son **origine** et du **respect** qu'on lui porte

*Each plate at Frame tells a story : that of the **product**, its **origins**, and the **respect** we have for it*

”

Alexandre Willaume
Chef Exécutif

◆ SUGGESTION DU JOUR ◆
SUGGESTION OF THE DAY

POUR COMMENCER
STARTERS

Fritto - Misto de légumes de nos maraichers à partager, sauce salsa verde 	22
<i>Fritto - Misto of vegetables from our market gardeners to share, salsa verde sauce</i>	
Asperges blanches du Domaine Les Maulauques de Sebastien Coudray, chou kale,   agastache, pickles oignons rouges, vinaigrette tosazu	26
<i>White asparagus from Domaine Les Malauques by Sebastien Coudray, kale, agastache, red onion pickles, tosazu vinaigrette</i>	
Carpaccio de poulpe, condiment piquillos, oignon, vinaigre de sapin des Pyrénées bio 	24
<i>Octopus carpaccio, piquillo condiment, onion, organic fir tree vinegar</i>	
Le chou fleur en déclinaison, garniture à l'huile d'olives maturées, crème Isigny au caviar Baeri français et citron jaune	26
<i>Declinaison of cauliflower, olive oil matured, Isigny cream with French Baeri caviar and yellow lemon</i>	

LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS

Salade César, volaille fermière, romaine, anchois, Cantal, focaccia aux olives noires	32
<i>Caesar salad, roasted chicken, romain, anchovies, Cantal cheese, focaccia with black olives</i>	
Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches	29
<i>"100% plant-based" burger frame, cheddar, kimchi, fresh french fries</i>	
Frame burger "100% français", deux steaks hachés de 100 gr, condiments, sauce Brie, frites de pommes de terre fraîches	36
<i>Frame burger "100% french", two beef patties 4,23 Oz, condiments, Brie sauce and fresh french fries</i>	



LA MER & LA TERRE
FISH AND MEAT

Côte de boeuf normande maturée 1kg, jus de boeuf, purée de pommes de terre, salade verte	135
<i>"Côte de boeuf" from Normandy 2.20lb, beef sauce, mashed potatoes, salad</i>	
Château filet de bœuf rôti, millefeuilles de pommes de terre et laquage d'abondance	42
<i>Château roasted beef fillet, Komatsuna, potato millefeuilles and abundance peking</i>	
Demi magret de canard rôti du sud ouest, betterave en trois façons, jus de volaille 	35
<i>Half roasted from south west duck breast, beetroot three ways, poultry jus with fermented beetroot</i>	
Filet de bonite mi-cuite du Pays Basque en escabèche, artichaut poivrade, blette jaune,   huile d'olive de Xavier Alazard	28
<i>Ligatly Seared bonito fillet from the Basque Country in escabeche, poivrade artichoke, yellow swiss chard, olive oil by Xavier Alazard</i>	
Dos de cabillaud des côtes française, légumes en aïoli à l'ail noir, rapée de poutargue	38
<i>French Cod fillet, vegetables in black garlic aioli, bottarga</i>	
Médailon de lotte, palet de cèleri, gnocchis, condiment sauge, caramel d'agrumes et safran	38
<i>Monkfish medalion, celery patty, gnocchi, sage, citrus caramel and saffron</i>	
Noix de St-Jacques de la baie de Seine, poireaux grillé, gremolata à l'anchois de Cantabrie	42
<i>Grilled Scallops from the Seine Bay, grilled leeks, Cantabrie anchovy gremolata</i>	
Risotto d'Acquarello au Beaufort, asperges vertes, morilles, mousserons des près ,  coulis d'ail des ours, épeautre soufflé	28
<i>Acquarello risotto with Beaufort, green asparagus, morel & measow mushrooms, wild garlic coulis, puffed spelt</i>	
Linguines fraîches Bio d'Ile de France, langoustines crues de Loctudy, bisque des têtes,	32
huile de citron bergamote, kumquats confits <i>Fresh organic linguine from Ile de France, raw langoustines from Loctudy, bisque heads, lemon bergamot oil, candied kumquats</i>	

◆ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ◆ 9
SIDE DISHES

Riz Carmarguais <i>Camargue Rice</i>	Purée de Pommes de terre <i>Mashed potatoes</i>	Frites de patates douces <i>Sweet Potatoes fries</i>
Salade verte <i>Green salad</i>	Légumes de saisons <i>Seasonal vegetables</i>	Frites de Pommes de terre fraîches <i>Fresh french fries</i>

◆ PERSONNALISEZ VOS PLATS ◆
CUSTOMISE YOUR DISHES

Bacon croustillant <i>Crispy bacon</i>	4	
Saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	10	Caviar Baeri Français (3g) <i>French Caviar Baeri</i>
		110