

POUR LES GOURMANDS
CHEESES SELECTION & DESSERTS

Café gourmand avec sélection de mini desserts 16
Coffee with mini desserts

Sélection du moment du chef pâtissier Cyril Alban 15
Selection of our pastry chef Cyril Alban

Selection de fruits rouges du moment 15
Selection of red fruits

Selection de glaces et sorbets, 3 boules et 2 toppings au choix 15
Selection of ice creams and sorbets, 3 scoops and 2 toppings of your choice

◆ GLACES ET SORBETS ◆
ICE CREAMS & SORBETS

GLACE

Vanille Madagascar
Madagascar vanilla

Calisson
Calisson

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Chocolat noir
Dark chocolate

Café arabica
Arabica coffee

SORBET

Fraise
Strawberry

Griotte
Morello Cherry

Mangue
Mango

Melon charentais
Charentais Melon

Citron jaune
Lemon

◆ ACCOMPAGNEMENT ◆
TOPPINGS

Coulis fruits rouges
Red berry coulis

Bille chocolat noir
Dark chocolate pearls

Fruits rouges
Red fruits

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Chantilly
Whipped cream

Meringue
Meringue



Produits sans gluten
Gluten free



Produits sans lactose
Dairy free



Végétarien
Vegetarian

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

Du Jambon Noir de Bigorre au Homard de Bretagne, en passant par le dos de Lieu jaune des côtes françaises, notre chef exécutif vous cherche les plus beaux produits français. Le pain provient de chez Frédéric Lalos un des "Meilleur ouvrier de France"

From Black Bigorre Ham to Brittany coast Lobster, including line-caught Pollock from the Atlantic, our Executive Chef selects the finest French produce. The bread is crafted by Frédéric Lalos, one of the "Meilleurs Ouvriers 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

SELECTION DE VINS AU VERRE

WINE BY THE GLASS

Chablis AOP, Domaine Brocard 2023	12
Côtes de Provence AOP, Minuty Prestige 2024	12
Saint Emilion Grand Cru AOP, Les Terrasses de Saint Christophe 2017	13

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

Salade César • À la volaille jaune d’Île-de-France • Aux crevettes Italiennes, Gambero Rosso Caesar Salad • With free-range chicken from Île-de-France • With Italian Gambero Rosso prawns	32 49
Frame burger "100% végétal", cheddar, kimchi, frites de pommes de terre fraîches Frame Burger “100% Plant-Based”, vegan cheddar, kimchi, fresh-cut fries	29
Frame burger "100% français", steak d’Aquitaine (180g), sauce barbecue, cheddar, oignons confits, piquillos & pickles de concombre Frame Burger “100% French” – 180g Blonde d’Aquitaine beef, barbecue sauce, cheddar, caramelized onions, piquillos & cucumber pickles	36
Lobster Roll, homard de bretagne, frites de patate douce, salade Lobstel Roll, sweet potatoe fries, salad	32

POUR COMMENCER & A PARTAGER

STARTERS & SHARING

Panaché de tomates anciennes & Burrata des Pouilles, pesto au basilic Tomato & Burrata cheese from Puglia – basil pesto	18
Homard Breton, en fritto-misto, cœur de laitue, vinaigrette aux agrumes (pour 2 personnes) Lobster from Bretagne on Fritto-Misto – lettuce heart, citrus vinaigrette	75
Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie, Persillé chèvre, Ossau-Iraty Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat’s Blue, Ossau-Iraty	26

LA MER & LA TERRE

FISH AND MEAT

Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, poutargue râpée Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated bottarga	33	En Duo Sharing
Paleron de Bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices Braised Beef Chuck, mashed potatoes, spiced jus	32	
Conchigliette, jambon Prince de Paris, comté, truffe (possibilité à la poitrine de dinde) Conchigliette Pasta, Prince de Paris ham (or turkey breast option), Comté & Autumn truffle	28 52	
Aubergine à la milanaise, parmesan, pesto au basilic, condiment tomate-miso Milanese Eggplant, parmesan, basil pesto, tomato-miso condiment	26	

♦ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ♦ 9

SIDE DISHES

Riz Carmarugais Camargue Rice	Purée de Pommes de terre Mashed potatoes	Frites de patates douces Sweet Potatoes fries
Mesclun champêtre Country mesclun	Légumes de saisons Seasonal vegetables	Frites de Pommes de terre fraîches Fresh french fries

♦ PERSONNALISEZ VOS PLATS ♦

CUSTOMISE YOUR DISHES

Bacon croustillant Crispy bacon	4	Anchois de Cantabrie Cantabrian anchovies	4
Saumon fumé Smoked salmon	10	Caviar Baeri Français (20g) French Caviar Baeri	110
Truffe d’Automne Fraîche (3gr) Fresh Autumn truffle (3gr)	15		