

POUR LES GOURMANDS
CHEESES SELECTION & DESSERTS

Café gourmand avec sélection de mini desserts Coffee with mini desserts	16
Sélection du moment du chef pâtissier Cyril Alban Selection of our pastry chef Cyril Alban	15
Selection de fruits rouges du moment Selection of red fruits	15
Selection de glaces et sorbets, 3 boules et 2 toppings au choix Selection of ice creams and sorbets, 3 scoops and 2 toppings of your choice	15

◆ 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

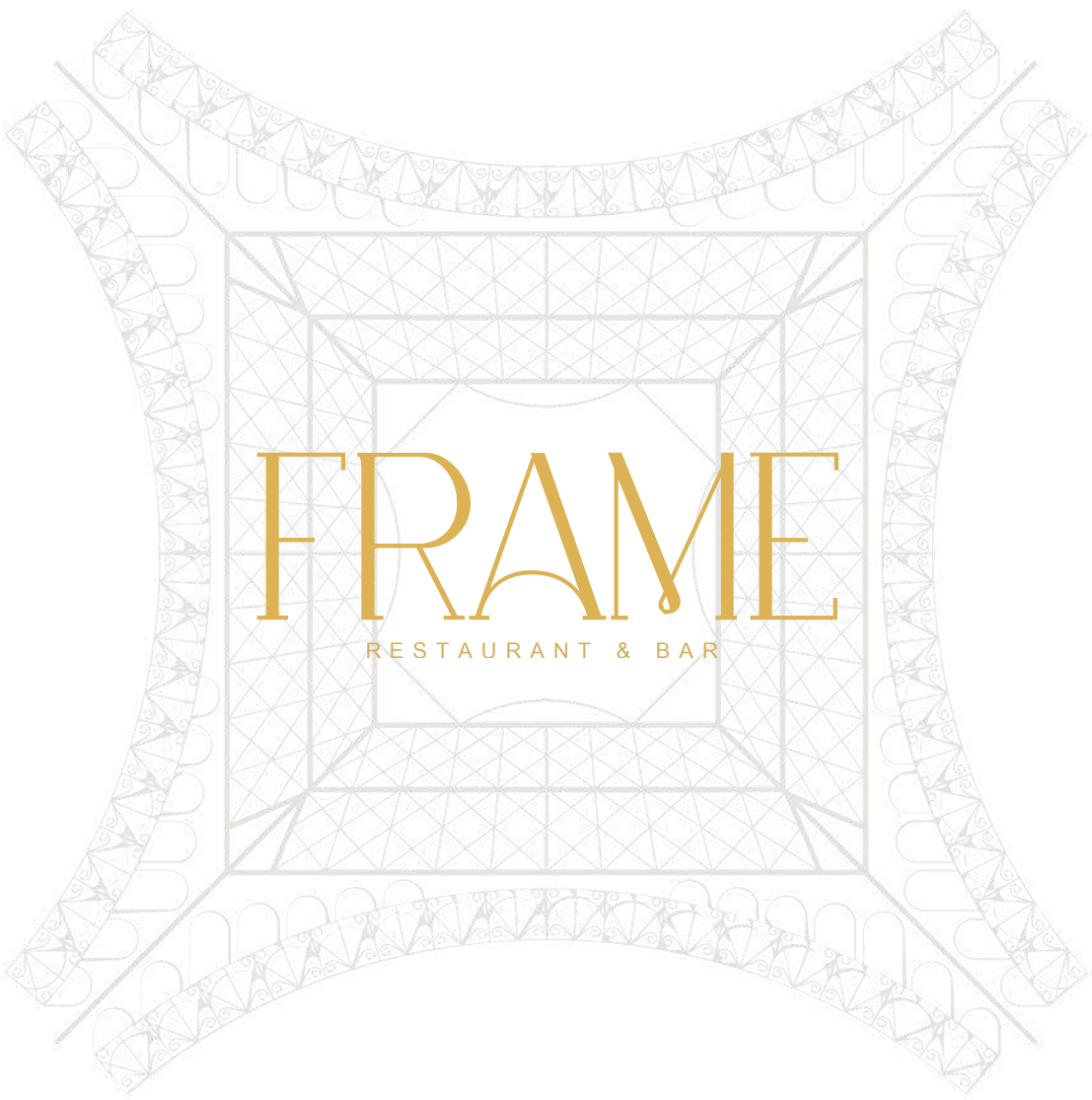
Toutes nos viandes & poissons sont d'origine Française
All our meats and fish are of French origin

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

POUR COMMENCER & A PARTAGER

STARTERS & SHARING

Homard Breton en fritto-misto, cœur de laitue, vinaigrette aux agrumes <i>Lobster from Bretagne on Fritto-Misto – lettuce heart, citrus vinaigrette</i>	 	75	En Duo <i>Sharing</i>
Seiche en tagliatelles, bouillon d'oignons doux au safran, algues nori <i>Cuttlefish Tagliatelle – sweet onion & saffron broth, nori seaweed</i>		22 40	
Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie, Persillé chèvre, Ossau-Iraty <i>Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat's Blue, Ossau-Iraty</i>		26	
Panaché de tomates anciennes & Burrata des Pouilles, pesto au basilic <i>Tomato & Burrata cheese from Puglia – basil pesto</i>	 	18 26	
L'œuf bio coulant & barigoule d'artichauts violets, tomates confites et jambon noir de Bigorre AOP <i>The Perfect Egg, runny, with barigoule of purple artichokes, candied tomatoes & Black Bigorre ham (PDO)</i>	 	18	

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

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

LA MER & LA TERRE

FISH AND MEAT

Poulpe d'Atlantique grillé, haricots coco, chorizo et écume citronnée <i>Grilled Atlantic Octopus, coco beans, chorizo, lemon foam</i>		31	En Duo <i>Sharing</i>
Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, poutargue râpée <i>Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated bottarga</i>	 	33	
Poitrine fondante de Cochon de Bigorre AOP, mousseline de brocolis au raifort et brocolettis <i>Bigorre Pork Belly (AOP), horseradish broccoli mousseline & broccoletti</i>		37	
Gnocchis de pomme de terre, bouillon Parmentier, champignons sauvages, jus et truffe d'Automne <i>Potato Gnocchi Parmentier, wild mushrooms, jus & Autumn truffle</i>		26 49	
Paleron de Bœuf braisé, purée de pomme de terre, jus aux épices <i>Braised Beef Chuck, mashed potatoes, spiced jus</i>		32	
Pâtes Conchigliette, jambon <i>Prince de Paris</i>, (possibilité à la poitrine de dinde) comté et truffe d'Automne <i>Conchigliette Pasta, Prince de Paris ham (or turkey breast option), Comté & Autumn truffle</i>		28 52	
Aubergine à la milanaise, parmesan, pesto au basilic, condiment tomate-miso <i>Milanese Eggplant, parmesan, basil pesto, tomato-miso condiment</i>		26	
La Belle Côte de Bœuf (1kg) maturée, race Holstein, sauces jus de bœuf & béarnaise (garniture au choix) <i>"La Belle" Côte de Bœuf (1kg) – dry-aged Holstein, beef jus & béarnaise sauces (choice of garnish)</i>		145	
La Daurade Royale en vapeur d'algues, sauce vierge d'olive tagliasche (garniture au choix) <i>Royal Sea Bream Steamed in Seaweed – Tagliasche olive vierge sauce (choice of garnish)</i>		90	

♦ GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ♦

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>
Mesclun champêtre <i>Country mesclun</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	Anchois de Cantabrie <i>Cantabrian anchovies</i>	4
Truite fumée <i>Smoked salmon</i>	10	Caviar Baeri Français (20g) <i>French Caviar Baeri</i>	95
Truffe d'Automne Fraîche (3gr) <i>Fresh Autumn truffle (3gr)</i>	15		