

POUR LES GOURMANDS
DESSERTS

La part de tarte aux fruits de saison
Homemade tart, seasonal fruits

12

Café gourmand avec sélection de mini desserts
Coffee with mini desserts

16

Spécialités du moment du chef pâtissier Cyril Alban
Selection of our pastry chef Cyril Alban

15

Selection de fruits de saison
Selection of seasonal fruits



15

Assortiment 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

GLACE

GLACES ET SORBETS
ICE CREAMS & SORBETS

SORBET

Vanille Madagascar
Madagascar vanilla

Fraise
Strawberry

Café arabica
Arabica coffee

Chocolat noir
Dark chocolate

Mangue
Mango

Citron jaune
Lemon

ACCOMPAGNEMENT
TOPPINGS

Coulis fruits rouges
Red berry coulis

Bille chocolat noir
Dark chocolate pearls

Fruits frais
Fresh fruits

Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Chantilly
Whipped cream

Meringue
Meringue



Produits sans gluten
Gluten free



Produits sans lactose
Dairy free



Végétalien
Vegan

Des suggestions végétaliennes sont également disponibles sur demande
Vegan suggestions are available on request

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, taxes et service compris
Net prices in euro, taxes and service include

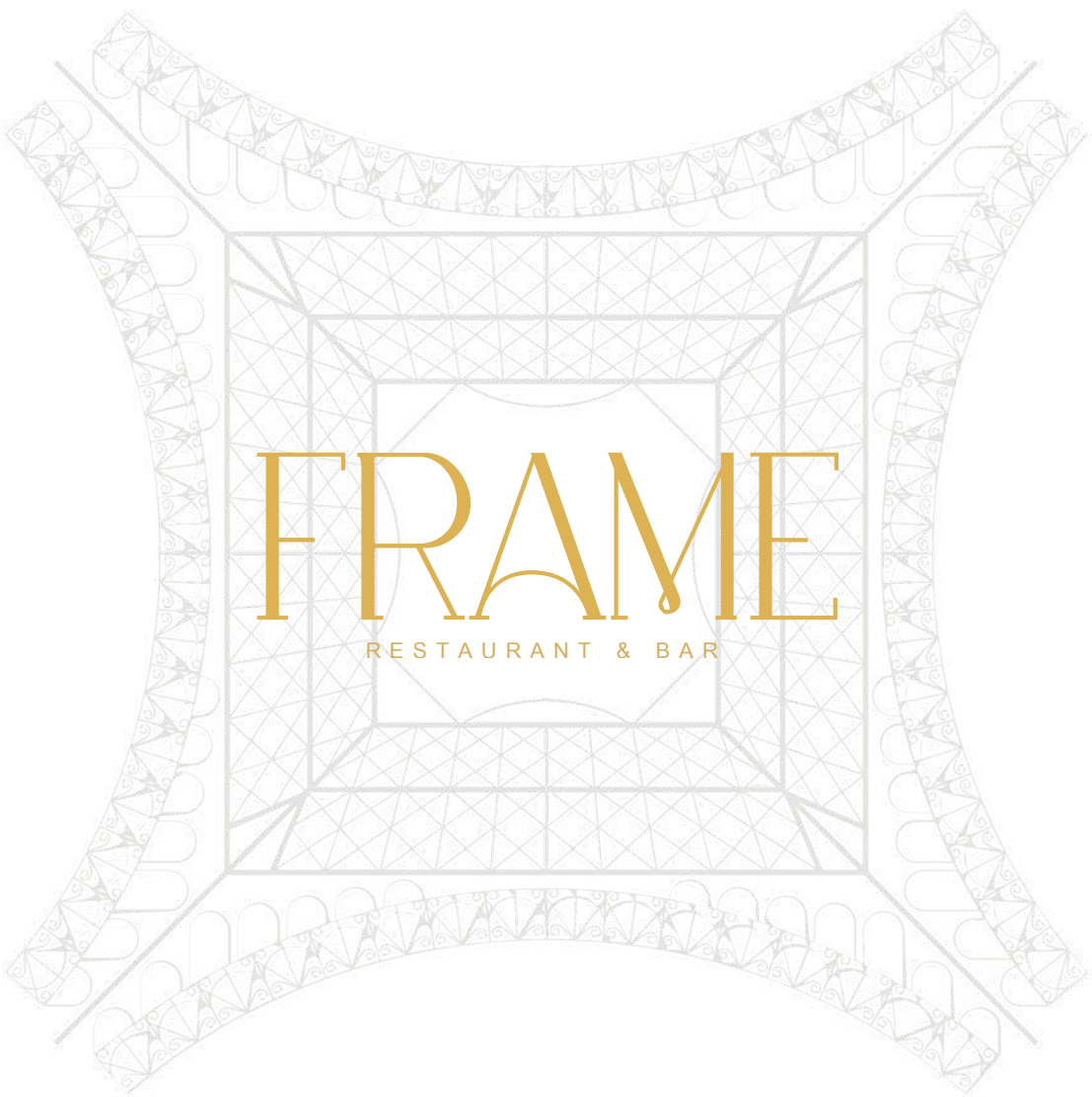
Plongez au cœur du récit de nos producteurs
Dive into the story of our producers



Du Jambon Blanc Prince de Paris au noix de Saint Jacques de Normandie, en passant par le dos de Lieu jaune des côtes françaises ou les crevettes de Marennes-Oléron notre chef exécutif Alexandre Willaume et son adjoint Harouna Konaté vous cherchent les plus beaux produits français. Le pain provient de la Maison Savary

From Prince de Paris White Ham to Normandy coast Scallops, including line-caught Pollock from the Atlantic and Marennes-Oléron Shrimp, our Executive Chef Alexandre Willaume and his second Harouna Konaté selects the finest French products. The bread is crafted by Maison Savary

CARTE DÎNER / DINNER MENU



“

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, Membre du Collège Culinaire de France

POUR COMMENCER
STARTERS

	En Duo Sharing	
Fritto-misto terre & mer (crevettes impériales, seiche, anchois et légumes) <i>Prawns, cuttlefish, anchovies, vegetables on Fritto-Misto (fried specialty)</i>	35	60
Carpaccio de noix de St-jacques, vinaigrette caramélisée aux agrumes, gingembre confit <i>Scallop carpaccio with caramelized citrus vinaigrette and candied ginger</i>	18	34
Makis de poireaux et algues nori, condiment ponzu-œufs de truite, copeaux de poutargue <i>Maki of leeks and nori seaweed with eggfish & ponzu condiment, bottarga shavings</i>	16	
Velouté de châtaigne au curry vert et lait de coco, émulsion amands et miso <i>Chestnut velouté with green curry and coconut milk, almond and miso foam</i>	24	
L'œuf bio coulant, mousseline de courge Hokkaido, jus de légumes rôtis <i>The Perfect Egg, with Butternut squash purée,vegetable jus</i>	18	

LES INCONTOURNABLES
THE ESSENTIALS

Salade César • À la volaille fermière du Gâtinais • Aux crevettes impériales <i>Caesar Salad</i> • With free-range chicken from Île-de-France • With Imperial prawns	32	33
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	
Planche de Fromages Bio : Pavé de Paris, Brie de la ferme de Tremblay, Persillé de chèvre, Ossau-Iraty <i>Organic Cheese Board – Pavé de Paris, Brie, Goat’s Blue, Ossau-Iraty</i>	15	
Pastrami Roll, au bœuf charolais, coleslaw moutardé, frites de patates douces <i>Pastrami Roll, mustard coleslaw, sweet potatoe fries</i>	28	

L'accord mets & Vins

TROIS VERRES DE VINS (15CL)
AU CHOIX PARMIS NOTRE OFFRE DE VINS AUX VERRES
(Laissez vous surprendre par notre Sélection)

THREE GLASSES OF WINE (15CL)
CHOICE FROM OUR LIST OF WINES BY THE GLASS
(Let yourself be surprised by our Selection)

LA MER & LA TERRE
FISH AND MEAT

	En Duo Sharing	
Linguine à l'encre de seiche, noix de St Jacques, émulsion de corail <i>Scallops with squid ink linguine and coral emulsion</i>	34	
Lieu Jaune de ligne, aïoli de légumes, Poutargue râpée <i>Line-Caught Pollock, vegetable aioli, grated Bottarga</i>	29	
Filet mignon laqué de cochon de Bigorre AOP, déclinaison de patates douces, trompettes <i>Bigorre Pork Tenderloin (AOP), declinaison of sweet potatoes, black trumpet mushrooms</i>	37	
Nouilles Soba & Bouillon Dashi, pleurotes et shiitakés <i>Soba noodles with Dashi broth, oyster mushrooms, and shiitake mushrooms</i>	28	
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 Prince de Paris, (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
Choux-Fleur à la milanaise, Parmesan, pesto au basilic, condiment à l'ail noir <i>Milanese cauliflower, parmesan cheese, basil pesto, black garlic condiment</i>	26	
La Belle Côte de Bœuf (1kg) maturée, race Holstein, sauces jus de bœuf & béarnaise (deux garnitures au choix) <i>“Ribeye Steak (35oz) – dry-aged Holstein, gravy jus & bearnaise sauce (two choices 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 de Banka <i>French smoked trout</i>	15	Caviar Baeri Français (20g) <i>French Caviar Baeri</i>	95