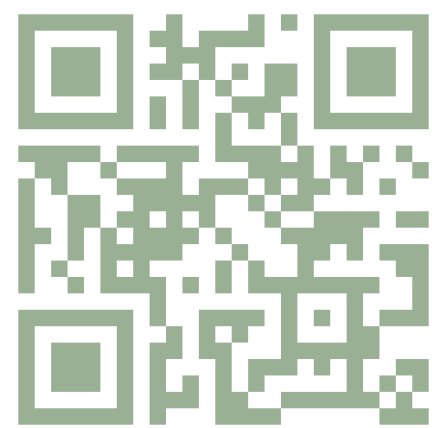


Du Jambon Noir de Bigorre aux Noix de Saint Jacques de Normandie, en passant par la truite du Pays Basque, notre chef exécutif vous cherche les plus beaux produits français. Le pain provient de la Maison Savary

From Black Bigorre Ham to Brittany coast Scallops, including Trout from south of France, our Executive Chef selects the finest French produce. The bread is crafted by Maison Savary.

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



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



Produits sans gluten
Gluten free



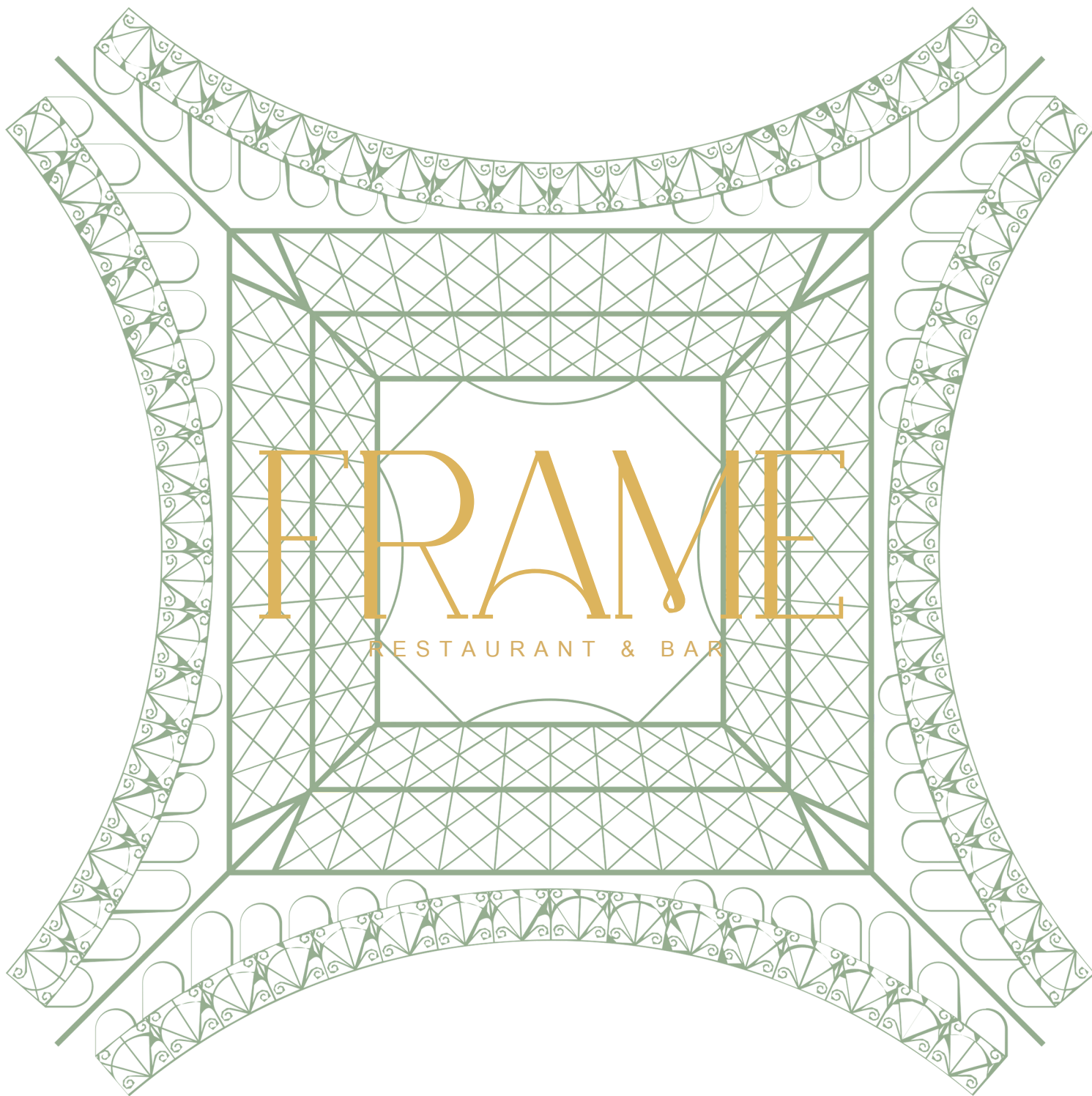
Produits sans lactose
Dairy free



Végétarien
Vegetarian



Contient du Porc
Contains Pork



“

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

SELECTION AU VERRE 15CL

SELECTION BY THE GLASS 15CL

CHABLIS AOP, DOMAINE BROCARD, 2024	12
CÔTES DE PROVENCE AOP, MINUTY PRESTIGE, 2024	12
SAINT EMILION GRAND CRU AOP, LES TERRASSES DE SAINT CHRISTOPHE, 2023	13
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER, “LA CUVÉE”	21
CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER, ROSÉ	26

LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS

SALADE CAESAR POULET	32	CHICKEN CAESAR SALAD
SALADE CAESAR AUX LANGOUSTINES	32	CAESAR SALAD WITH LANGUSTINE
BURGER "100% VÉGÉTAL"	29	“100% PLANT-BASED” BURGER 
FRAME BURGER "100% FRANÇAIS"	36	“100% FRENCH” FRAME BURGER 
SOUPE À L’OIGNON	26	ONION SOUP

POUR COMMENCER...

STARTERS...

FRITTO-MISTO TERRE & MER	28	VEGGIES AND SEAFOOD FRITTO-MISTO
SÉRIOLE, AGRUMES	22	SERIOLE, CITRUS 
POIREAU VINAIGRETTE CHAMPONZU	12	LEEK WITH CHAMPONZU VINAIGRETTE
PRESSÉ DE BŒUF	14	BEEF TERRINE
VELOUTÉ DE CHATAÎGNES	18	CHESTNUT SOUP  

LA MER & LA TERRE

FISH & MEAT

BALLOTINE DE LOTTE, CAROTTES	32	MONKFISH BALLOTINE, CARROTS 
PALERON DE BŒUF BRAISÉ	32	PULLED BEEF 
CONCHIGLIETTE, TRUFFE, JAMBON / DINDE	26	CONCHIGLIETTE, HAM/TURKEY, TRUFFLE
CELERI EN RISOTTO	22	CELERY RISOTTO 
ST-JACQUES RÔTIES, AÏOLI DE LÉGUMES	34	SEARED SCALLOPS, VEGETABLE AIOLI
FILET MIGNON, PURÉE DE PATATE DOUCE	33	FILET MIGNON, SWEET POTATO 
NOUILLES SOBA, BOUILLON	26	SOBA NOODLES, BROTH 
CÔTE DE BOEUF MATURÉE (1KG) (DEUX GARNITURES AU CHOIX)	145	MATURED RIBEYE STEAK (35OZ) (TWO CHOICES OF GARNISH)
HOMARD BRETON (4-600G)	95	BRITANY LOBSTER (15-21OZ)

... ET POUR PARTAGER

... AND FOR SHARING

CROQUETAS DE CABILLAUD	18	COD CROQUETTES
TRUITE EN GRAVLAX	16	GRAVLAX TROUT
CAVIAR BAERI (15G)	55	BAERI CAVIAR (15G)
JAMBON NOIR DE BIGORRE	18	BIGORRE BLACK HAM
PLANCHE DE FROMAGES BIO	15	ORGANIC CHEESE BOARD
HUITRES NORMANDE N°3 X6	15	NORMANDY OYSTERS N°3 X6
HUITRES NORMANDE N°3 X12	29	NORMANDY OYSTERS N°3 X12

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

SIDE DISHES

RIZ CARMARGUAIS	9	CAMARGUE RICE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	9	MASHED POTATOE PUREE
FRITES DE POMMES DE TERRE	9	FRENCH FRIES
FRITES DE PATATES DOUCES	9	SWEET POTATO FRIES
SALADE DE SAISON	9	SEASONAL SALAD
LÉGUMES DE SAISON	9	SEASONAL VEGETABLES